

長年ご使用のガス機器の点検をぜひ！

- ときどきガスくさい。
- 焦げくさい臭いがする。
- スイッチやボタンの操作が不確実。
- こんろ部、グリル部が点火しにくい。
- その他の異常や故障がある。

以上のような症状のときは、ガス栓を閉じ、故障や事故防止のため、必ず販売店に点検・修理を相談してください。

お問い合わせ先

別添　大阪ガスのお問い合わせ先をご参照願います。

おねがい ガスくさいときは、ガス栓を閉め窓を全開にして、(火気に注意して) 大阪ガスに連絡してください。

大阪ガス株式会社

ガスビルトインコンロ
取扱説明書

商品コード

110-H800型・110-H801型
110-H802型・110-H803型

ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのガスビルトインコンロをお買い上げいただきましてありがとうございます。
安全にご使用していただくために、機器を使用する前によく読み、十分に理解したうえで使用してください。

○この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。

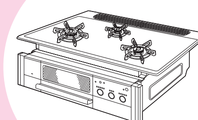
○別添の保証書は、記載してあるお買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。

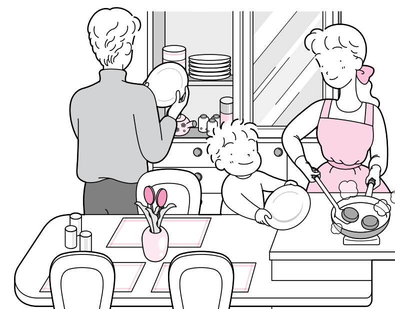
○来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。

○本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。

型式名

C3WB4PJTLG
C3WB4PJTRG





もくじ　ページ

大阪ガス



TL95−01

1 使用前に
特に注意していただきたいこと

安全に正しく使用していただくために必ずお読みください。

使用される方や、他の方への危害・財産への損害を未然に防止するために、つぎのような区分・表示をしています。
いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りいただき、内容を理解して正しく使用してください。

■危害・損害の程度による内容の区分

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う危険または、火災が切迫して生じることが想定される内容です。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性または、火災が想定される内容です。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性および物的損害のみが発生する可能性が想定される内容です。
お願い	安全に快適に使用していただくために、理解していただきたい内容です。

■注意・禁止内容の絵表示

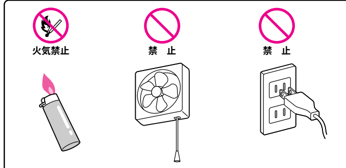
高温注意	発火注意	必ず守る	禁　止
火気禁止	接触禁止	アース必要	ぬれ手禁止
感電注意			

⚠危険

ガス漏れ時は、絶対に、

- 火をつけない
- 電気器具（換気扇など）のスイッチの入・切をしない
- 電源プラグの抜き差しをしない
- 周辺の電話も使用しない

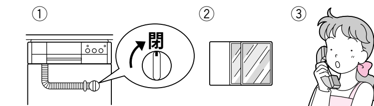
火や火花で引火し、火災の原因になります。



ガス漏れに気づいたときは、

必ず守る

①すぐに使用をやめ、機器のガス栓を閉じる。
②窓や戸を開け、ガスを外に出す。
③販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。



⚠警告

必ず守る

必ず銘板（右側温調操作パネルフタの裏）に表示してあるガス（ガスグループ）・電源で使用する転居されたときも供給ガスおよび電源の種類が、銘板の表示と一致していることを確認する

表示以外のガス・電源で使用すると、不完全燃焼による一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどしたり、機器が故障する原因になります。わからない場合はお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡してください。

※機器内部に手などを入れない。
機器の故障や機器の突起物などでけがをする原因になります。

※パネルフタがかたくて開けられない場合は、側面にある穴につまようじなどの棒で押してからフタを開けてください。

穴(2ヶ所)



必ず守る

機器を設置するときは、可燃性の部分から十分離して設置する

火災予防条例で定められています。必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。

⇨別添の『工事説明書』を参照してください。

必ず守る

可燃性の壁との距離を確保できない場合は、別売の防熱板を取り付ける

取り付けなかった場合、火災の原因になります。

※防熱板の購入は、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡してください。

必ず守る

機器の設置（取り付け・取りはずし）・移転および付帯工事は、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに依頼する

ガスおよび電源の接続には専門の資格・技術が必要です。

⇨別添の『工事説明書』を参照してください。

必ず守る

機器を設置したあとの機器周囲の改装（吊り戸棚を付けるなど）については、お買い求めの販売店に相談する

ご自分で改装されると、設置基準上問題になる場合があり、火災の原因になります。

禁　止

火をつけたまま離れない、就寝・外出をしない

料理中のものが焦げたり燃えたりするなど、火災の原因になります。

- とくに天ぷら、揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつきますので注意してください。



〈つづく〉

1 使用前に 特に注意していただきたいこと

〈つづき〉



燃えやすいものを機器の近くに置かない

機器の上や周囲に、ペットボトル、調理油など燃えやすいものや、スプレー缶、カセットこんろ用ボンベなど、引火性のおそれのあるものを置かない。

火災の原因や熱でスプレー缶の圧力が上がり、スプレー缶が爆発するおそれがあります。





引火のおそれのあるものは使用しない

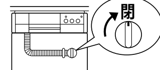
機器の周囲ではスプレー、ガソリン、ベンジンなど、引火のおそれのあるものを使用しない。

火災の原因になります。



使用後は必ず消火を確認する

就寝・外出時はガス栓も閉じてください。





分解禁止

お手入れが必要なところ以外は、絶対に分解したり修理・改造を行わない。

ガス漏れや火災・故障の原因になります。

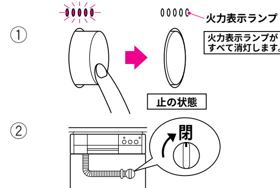


異常時・緊急時の処置

- 使用中に異常燃焼、異常音、臭気など感じられたときや地震、火災などの緊急の場合は、下記の手順に従ってあわてずすみやかに処置し、すぐにお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。

  火災・一酸化炭素中毒のおそれがあります。

  ①バーナーの火を消す。
  （点火／消火ボタンを 止の状態 にする。）
  ⇩
  ②機器のガス栓を閉じる。



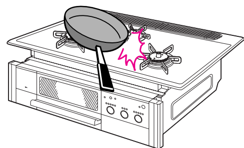
- 再使用するときは、11ページからの『使いかた』の手順に従って操作する。わからない場合はお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。



ガラス注意

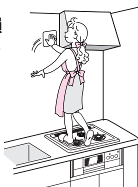
- トッププレートに衝撃を加えない。

  トッププレートのガラス破損につながり、異常過熱や火災の原因になります。もし破損したときは程度の大小に関係なくすぐに修理を依頼してください。



- トッププレートの上に乗らない。

  ※この機器の上に乗りますとガラスが破損し、非常に危険です。絶対に乗らないようお願いします。

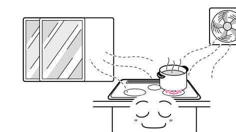


⚠注 意



使用中は換気をする

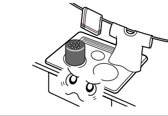
使用中は窓を開けたり換気扇を回すなど、換気を行ってください。換気を行わないと、他の燃焼機器と同時に使用した場合など、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。
ただし、自然排気式給湯器、ふろがまを使用している場合は換気扇を回さず、窓を開けて換気をしてください。排気ガスが逆流して、一酸化炭素中毒の原因になります。





調理以外の用途には使用しない

練炭の火起こしや、衣類（ふきんなど）の乾燥などに使用しない。過熱・異常燃焼による機器焼損や、衣類などが落下して火災の原因になります。





幼児や小さな子供には触らせないように注意する

思わぬ事故の原因になります。



点火操作をしても点火しない場合は、点火／消火ボタンを押して 止の状態 にし、周囲のガスがなくなってから再度、点火操作を行う

すぐに点火操作をすると、周囲のガスに点火して衣服に燃え移ったり、やけどする原因になります。



必ずアースする

機器が故障した場合､感電の原因になります。





電源アダプターはぬれた手でさわらない

感電の原因になります。



電源コード、電源アダプターに無理な力を加えたり、加工をしない

束ねたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、物を乗せたり、衝撃を与えたりして無理な力を加えない。傷つけない。加工をしない。

感電、ショート、火災の原因になります。



点検・お手入れの際は、機器が十分冷えてから必ず手袋をして行う

手袋をしないでお手入れすると、機器の突起物などでけがをする原因になります。



使うバーナーの点火／消火ボタンを間違えないよう注意する

他のバーナーの点火／消火ボタンを操作すると、思わぬバーナーに点火し、やけどや消し忘れによる火災などの原因になります。



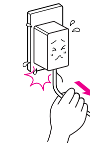
トッププレートは取りはずさない

トッププレートを取りはずすと、裏面でけがをする原因になります。ガラス裏面に洗剤・薬剤を付着させた場合変色したり、またキズの原因になります。



電源アダプターは、コードを持たずにプラグを持って抜く

コードを持って抜くと、コードが破損し、発熱、火災、感電の原因になります。





電源アダプターはコンセントの根元まで差し込む

電源プラグの刃にほこりなどがたまり、発火の原因になります。

使用前に

1 特に注意していただきたいこと

お願い

■この製品は家庭用ですので、業務用のような使用をすると、機器の寿命が著しく短くなります。

■機器を廃棄する場合は・・・
- 機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。もし、お客様で旧機器の処理をされる場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取りはずしてから正規の処理をしてください。

■冷暖房装置の吹き出し口の近くや強い風が吹き込む場所には設置しないでください。火が途中で消えたり不完全燃焼の原因になります。

■みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温めなおしてください。

強火で急に温めなおすと鍋底に沈んだみそが突然噴きあがり、鍋がはねあがってやけどをするおそれがあります。（とくにだし入り豆みそ（赤みそなど）のときは注意してください。）

■長期間使用しない場合は・・・
- 機器のガス栓を閉じてください。（長時間使用しない場合も機器のガス栓を閉じてください。）
- 各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。

■機器や機器周辺（システムキッチンの天板など）に水をかけたり、水を流しての掃除はしないでください。

機器内部に水が侵入し、故障の原因になります。

■機器下にオーブン設置して使用している場合、オーブンのとびらを半開きのままで放置しないでください。やけどや過熱による変形、操作部の開閉不良などの原因になるおそれがあります。

使用前に

1 周囲の防火措置（機器の設置）について

■機器の設置・移転および付帯工事は、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに依頼し安全な位置に正しく設置してください。

防火上の離隔距離

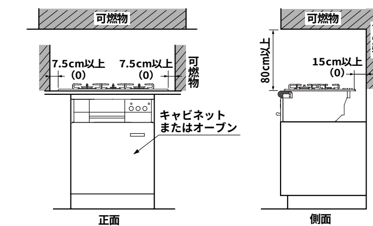
◎機器を設置する周囲の壁などが、防火上安全な場所かまたは、防火上有効な間隔を確保することが出来る場所に設置してください。

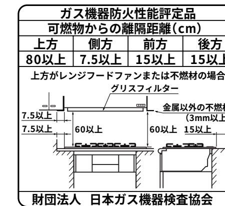
◎この機器は防火性能評定品です。

⚠警告
- 周囲の障害物、可燃物との離隔距離が確保されていることを確認する。
火災のおそれがあります。

※機器の周囲の可燃物（可燃材料、難燃材料または、準不燃材による仕上げをした建物の部分も含む）とは、下表に基づき下図の離隔距離を確保してください。

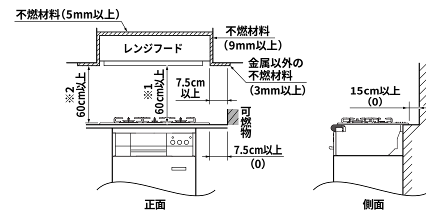
機器の周囲が可燃物の場合





防火性能評定シール
（トッププレート・機器右側に貼付）

レンジフードまたは不燃材の場合



※1 レンジフードファン以外の場合は80cm以上。
※2 不燃材料がない場合は80cm以上。

※（　）内は、周囲の壁が不燃材料で有効に仕上げた部分もしくは、防熱板を取り付けたときの寸法です。

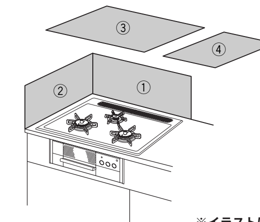
◎上記離隔距離がとれない場合は、必ず防熱板による防火措置を行ってください。

⚠注意
- 防熱板（別売品）は、必ず指定のものを使用する。
- 防熱板に同こんされている「取付説明書」に従って正しく取り付ける。
火災のおそれがあります。

- 防熱板は4種類用意しています。
- 用途に合った防熱板を選んでいただき、正しく取り付けてください。

※取り付け方法は別売の防熱板に同こんされている「取付説明書」を参照してください。

	コード番号	高さ(mm)	幅(mm)
①	LP0112	350	750
②	4015-0100-0205	350	535
③	4015-0100-0207	550	900
④	LP0117	550	150



※イラストはイメージ図です。

防熱板のお求めは、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）に連絡してください。

使用前に

1 各部のなまえと特長

品名コード	トッププレート仕様	前面パネル仕様	左前バーナー仕様	右前バーナー仕様	左下パネル部	右下パネル部
110-H800型	ブラック	ステンレス	チャオバーナー	標準バーナー	グリル操作	温調操作
110-H801型			標準バーナー	チャオバーナー		
110-H802型	ダークブルー		チャオバーナー	標準バーナー		
110-H803型			標準バーナー	チャオバーナー		

●操作部やパネルなどに保護シートが貼ってある場合があります。取りはずして使用してください。
●各バーナーはバーナーキャップの大きさや形状が異なります。『バーナーキャップの形状』(8ページ)を参照してください。

▣チャオバーナーで 強火！
●中華料理や炒めものなどを『より早く、シャキッ、カラッ』とおいしく仕上げます。

▣標準バーナーで トロ火！
●本格的な煮込み料理もトロ火でじっくりおいしく仕上げます。

▣小バーナーで とことんトロ火！
●さらにトロ火で、保温や煮込み料理に最適です。

■全こんろバーナー消し忘れタイマー付 37
消し忘れタイマー(2時間)が組み込まれているため安心です。

■立ち消え安全装置(全バーナー) 37
風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止め消火します。

■焦げつき自動消火機能(全バーナー) 37
煮物調理をしているとき、鍋が焦げ付きはじめると自動的に消火します。

■天ぷら油過熱防止機能(全バーナー) 38
約250℃～260℃で自動的に温度調節を行います。この状態が約30分続くと自動的に消火します。

■鍋なし検知機能(チャオ・標準バーナー) 38
調理前・中に、ごとくの上に鍋がのっているかどうかを検知します。
調理中に鍋を上げると自動的に火力を調節します。
鍋なし状態が続くと自動的に消火します。

■グリル異常過熱防止機能 39
グリル庫内の温度が異常に高くなったとき、自動消火します。

■火力表示および燃焼ランプ表示 15 29
こんろ・グリルの点火、燃焼中が、天面や前面パネルで一目でわかります。

■音声お知らせ機能 52
スイッチ操作など音声と文字表示でサポートする機能を搭載しています。
※音声お知らせは3種類切り替えることができます。

■ロック機能付 8
全バーナーが使用されていないとき、操作ロックができますので、小さなお子さまのいたずら防止ができます。

コンロ微調節ランプ
(微調節モード中：赤色
微調節モード解除中：緑色または消灯)

★ 左バーナー

左バーナー用温度センサー

★ ごとく(大)

トッププレート(ガラス面)

天面火力表示ランプ
※グリルについては点消火の状態を表示

グリル燃焼ランプ

グリル操作部
※開けかたは温調操作部を参照してください。

グリルとびら取っ手

★ グリル焼網

★ グリル受け皿

左こんろ用点火／消火ボタン

コンロ微調節スイッチ(操作ロックスイッチ)
●コンロ微調節したいときや、操作ロックしたいときに使用します。
操作ロックは、スイッチを3秒押しでロック、または解除されます。
●コンロ微調節モード
こんろ使用中にコンロ微調節スイッチを押すと、全てのこんろが微調節モードになります。

ロックランプ
(ロック中：赤色
ロック解除中：緑色または消灯)

グリル排気口カバー ★

グリル排気口

後こんろ用温度センサー

後(小)バーナー ★

ごとく(小) ★

右バーナー用温度センサー

ごとく(大) ★

右バーナー★

電源ランプ

電源スイッチ
●オートパワーオフ機能
・全バーナーが使用されていないときに、約3分後に電源がオフになります。
(時間を変更する場合は、40ページ参照)

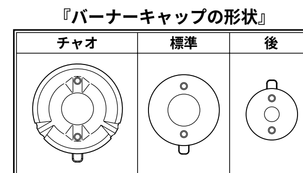
※図は110-H800型の場合です。

火力表示ランプ

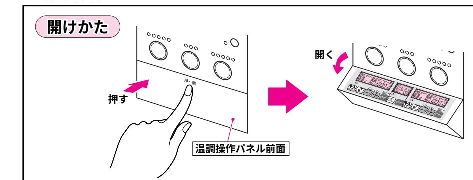
右こんろ用点火／消火ボタン

後こんろ用点火／消火ボタン

『バーナーキャップの形状』



温調操作部



★印は交換対応部品です。詳しくは50ページ『アフターサービス』の交換部品を参照してください。
※ ☞□ 内の数字は参照ページを示しています。

使用前に

1 各部のなまえと特長（操作パネル）

各操作に対して音声でサポートする機能を搭載しています。
（音声内容など、詳しくは52ページを参照してください。）

※ ☞□ 内の数字は参照ページを示しています。

グリル操作部

操作部の開け方 7～8ページ『各部のなまえと特長』を参照してください。

姿焼 強め オートオフ高温
切身 標準音声手動 上火
干物 弱め音量 あと 88分 下火

タイマー

オートメニュー　焼き加減　点火/消火　－　＋　火力切替　とりけし

- オートグリルキー
- 点火／消火キー
- とりけしキー
- 火力切替キー
- タイマーセットキー

温調操作部

操作部の開け方 7～8ページ『各部のなまえと特長』を参照してください。

左こんろ用　後こんろ用　右こんろ用

湯わかし設定センサー切
保温　温度 888℃
保温中　あと 888分

88 タイマー
ごはん120分
おかゆ 60分
むらし 30分

タイマー　センサー切長押し

湯わかし　揚げもの　－　＋　とりけし　炊飯/タイマー　とりけし

- 湯わかしキー
- 揚げものキー
- タイマーセットキー
- とりけしキー
- 左こんろ操作部と共通で説明しています。
- とりけしキー
- 炊飯／タイマーキー

▣グリル用操作部

■グリルタイマーキー（手動調理のみ） ☞30

●グリルの時間を決めて魚などを焼くときに使用します。
※セットした時間で自動消火します。

手動 あと 9分

●初期設定時間を表示します。（例）9分
※庫内温度に連動して、初期設定時間が変わります。

●＋を押すと「9」→「10」→…「15」分まで、
－を押すと「9」→「8」→…「1」分まで、設定できます。

●タイマー作動中でも、設定時間の変更はできます。
連続使用可能時間：15分

■火力切替キー（手動調理のみ） ☞30

●両面焼グリルの火力を変えたいときに使用します。

上火	強	強	弱	弱
下火	強	弱	強	弱

の4パターンに切り替えることができます。

■オートグリル機能（オートメニュー・焼き加減キー） ☞33 34

●生魚の姿焼きや、切身、干物などを自動的に焼き上げます。
点火操作する前に、設定してください。

切身 標準

オートメニュー キーで、『姿焼』・『切身』・『干物』の選択をして、
焼き加減 キーで、『強め』・『標準』・『弱め』の選択ができます。

■とりけしキー ☞33

●オートグリル（自動調理）中に手動調理モードに切り替えたいときに使用します。
※とりけしキーを押しても消火しないため、注意してください。

▣後こんろ用操作部

■炊飯／タイマーキー　タイマー ☞21　炊飯 ☞23

●炊飯または煮込み料理や温めなど時間を決めて加熱したいときに使用します。

ごはん

炊飯/タイマー キーを押す毎に、
「ごはん」→「おかゆ」→「120分」→「60分」→「30分」
に切り替わります。

●炊飯モード
ごはん（3合まで）や、おかゆ（1合まで）を、炊飯器のように炊くことができます。

ごはん むらし

※表示は、『ごはん』設定の"むらし"中です。

●タイマーモード
煮込み料理や温めなど時間を決めて加熱したいときに使用してください。

タイマー 120分

※表示は、『120分』設定です
注）こんろ使用途中からの設定では設定した時間内に消火する場合があります。

■とりけしキー ☞22 26

●『炊飯モード』、『タイマーモード』のいずれかに設定されている場合に、モードを変更したいときに使用します。

●とりけし
設定したモードを取り消したいときに使用します。
※とりけしキーを押しても消火しないため、注意してください。

▣左・右こんろ用操作部

■湯わかしキー ☞19

●湯わかしモード設定時に使用します。
お湯がわくと自動的に消火したり、弱火にして5分後に自動消火したりします。

湯わかし キーを押す毎に、
「湯わかし保温」→「湯わかし」 に切り替わります。

「湯わかし保温」… お湯がわくと弱火になり、5分間保温した後、自動消火します。
（保温時間は、1～10分まで変更できます。）
「湯わかし」……… お湯がわくと自動的に消火します。

■揚げものキー ☞17

●揚げものモード設定時に使用します。
天ぷら、フライなどの揚げもの調理をするときに油の温度を設定することができます。

設定 180℃

揚げもの キーを押す毎に、
「180」→「190」→「200」→「160」→「170」
に切り替わります。
※チャオこんろは、180・190・200℃の3段階の設定になります。

■タイマーセットキー ☞21

●こんろタイマーの時間をセットできます。
煮込み料理や温めなど時間を決めて加熱したいときに使用してください。
※セットした時間で自動消火します
注）こんろ使用途中からの設定では、設定した時間内に消火する場合があります。

あと 10分

●初期設定は10分です。
●＋を押すと「10」→「11」→…「120」分まで、
－を押すと「10」→「9」→…「1」分まで、設定できます。
●＋・－を長押しすると、10分単位で設定を変えることができます。
●タイマー作動中でも、設定時間の変更はできます。
連続使用可能時間：120分

■とりけしキー ☞18 20 22

●各モードを取り消したいときや、センサー切モードにしたいときに使用します。

とりけし：設定したモードを取り消したいときに使用します。
※とりけしキーを押しても、消火しないため、注意してください。

センサー切モード：とりけしキーを長押し（約3秒間）すると、"センサー切モード"になります。
直火料理など温度センサーの機能を必要としないときに使用してください。

センサー切

●とりけし キーを約3秒間押すと…
「センサー切」が点灯し、センサー解除状態（表示が点灯）になります。
※センサー切の状態は、最大1時間（高温で30分）で取り消されます。センサー切モード終了前に表示が点滅になり、お知らせします。また、消火したときも取り消されます。
※センサー切の設定は、3分以内に点火しないと取り消されます。
※センサー切モードについては38ページを参照してください。

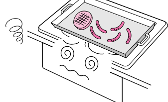
2 こんろを使用するときの注意

⚠警告


禁止

こんろをおおったり、炎をふさがない

こんろをおおうような大きい鉄板類や鍋・焼網を使用すると、不完全燃焼による一酸化炭素中毒や異常過熱による火災や塗装の変色・はく離、機器焼損・変形の原因になります。




禁止

鍋などがトッププレートからはみ出した状態では使用しない

火災や機器焼損の原因になります。


禁止

市販の補助具（アルミはく製しる受け、省エネ性をうたった補助具、焼網など）は使用しない

この機器の付属品あるいは指定のもの以外は使用しないでください。不完全燃焼による一酸化炭素中毒や、異常過熱による火災や塗装の変色・はく離、機器焼損・変形の原因になります。

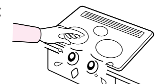


⚠注意


接触禁止

使用中・使用直後は操作部以外は触らない

機器本体とその周辺および調理用具が熱くなっており、やけどの原因になります。
とくに小さな子供がいる家庭では注意してください。




禁止

トッププレートに、直接高温の鍋などをのせない

トッププレートの変色や、損傷の原因になります。


禁止

点火操作時や使用中はバーナー付近に顔や手および衣類などを近づけない

衣類が燃えたり、やけどのおそれがあります。


禁止

ごとくをはずして、直接こんろに鍋を置いて使用しない

不完全燃焼や機器焼損の原因になります。


必ず守る

やかん、鍋などの大きさに合わせて、火力を調節する

はみ出した炎により、やかんや鍋の取っ手が加熱されて、やけどや取っ手の焼損の原因になります。


必ず守る

鍋の種類に注意して使用する

- 鍋の底が凹んだ鍋、底がすべりやすい鍋、径の小さい鍋などは、不安定な状態で使用しない。
- 中華鍋などの底の丸い鍋などは、必ず取っ手を持ちながら使用する。
- 片手鍋、フライパンなど重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくのつめ方向に合わせる、取っ手を持って使用する、取っ手を機器の前面からはみ出さないよう横に向けて置くなど、安定した状態で使用する。

とくに径の小さい鍋など、鍋の種類により不安定になりやすい場合があるので注意する。

鍋が傾いてやけどするおそれがあります。


必ず守る

使用するバーナーの点火／消火ボタンを間違えて操作しない

別のバーナーが点火し、火災のおそれがあります。


必ず守る

点火時、バーナーに着火したことを確認する

火災のおそれや、思わぬ事故の原因になります。

お願い

■使用中もときどき、正常に燃焼していることを確認してください。

■こんろを弱火で使用している場合は、機器下のキャビネットとびらをゆっくり開閉してください。火が途中で消える場合があります。

■煮こぼれに注意してください。
煮こぼれしたときやバーナーに煮こぼれがかかったときはその都度お手入れを行ってください。
41～46ページの『点検・お手入れ』に従って行ってください。
機器の内部に煮汁が侵入しますと機器故障の原因となるおそれがあります。
また、バーナーに煮こぼれがかかったまま放置すると炎口が詰まり、機器内部で燃えることにより機器焼損のおそれがあります。
※お手入れの際は機器が十分冷えてから行ってください。

■弱火は火力を小さくしぼれるようにしています。消し忘れに注意してください。

■強火で長時間ご使用された場合、まれに鍋とごとくがくっつくことがありますので、鍋を動かすときは注意してください。

こんろを使用するときの注意

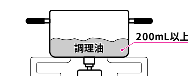
温調機能を使用するときにとくに注意してください。

⚠警告


必ず守る

こんろバーナー（天ぷら油過熱防止機能付）で使用する調理油の量は200mL以上で行う

調理油の量がへってきたり、はじめから少ないと発火することがあります。

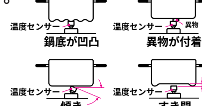



禁止

温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

そのまま使用すると、調理油の量に関係なく発火することがあります。

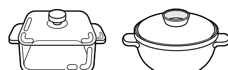
焦げつき消火機能が正しく働かない場合があります。




禁止

耐熱ガラス容器、土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理しない

天ぷら油過熱防止装置がはたらかず、調理油が発火し、火災の原因になります。

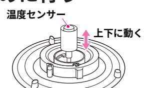


⚠注意


必ず守る

天ぷら油過熱防止装置の温度センサーが上下にスムーズに動くことを確認する。また、温度センサーのお手入れはこまめに行う

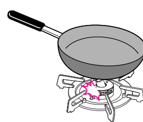
鍋に密着しないと、温度センサーが正常に作動しない場合があります。




禁止

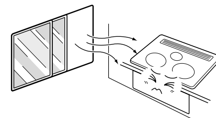
天ぷら油過熱防止装置の温度センサーに強いショックを加えたり、傷をつけない

温度センサーが故障すると、温度センサーが正常に作動しません。



お願い

■温度センサーにより鍋底の温度を検知してバーナーを制御するため、風があたるとセンサー機能が正しくはたらかないことがあります。窓から吹き込む風やエアコン、扇風機の風などがこんろの炎にあたらないように配慮して使用してください。



- 鍋の重さは温度センサーの密着を確実にするため300g以上（調理物の重さを含む）必要です。
  とくに片手鍋などは、不安定になりやすいので注意してください。
- 調理中に鍋をのせかえるときは、一旦火を消してからのせかえてください。
  煮もの調理から火をつけたまま天ぷら鍋にのせかえたり、こんろから鍋をはずされている時間が長く続くと、センサーがはたらき弱火になったり自動消火することがあります。（38ページ参照）

■強火で長時間使用された場合、まれに鍋とごとくがくっつくことがあるので、鍋を動かすときは注意してください。

■調理中に温度センサーが作動し、“弱火 ⇄ 強火”になり、炎の大きさが変化する場合があります。
やけどのおそれがあるため、バーナー付近には顔や手などを近づけないようにしてください。

《温度センサー付バーナーに適した鍋・中華鍋の選びかたについて》

鍋の選びかた

鍋などの種類	煮ものなど	炒めもの油料理など	温調機能		
			揚げもの ☞17	炊飯 ☞23	湯わかし ☞19
アルミ製の鍋・文化鍋	○	○ 油の量：200mL以上	○ 油の量：200mL以上	○ 深めのもの	○ 水の量：500mL～2L
ホーロー・打ち出し・ステンレス(厚手)の鍋	○	○ 油料理の場合 油の量：200mL以上	○ 油の量：200mL以上	○ 深めのもの	○ 水の量：500mL～2L
ステンレス（薄手：鍋底厚み2mm未満）の鍋	○	×	×	○ 深めのもの	○ 水の量：500mL～2L
無水鍋（ステンレス厚手鍋）	○	○ 油料理の場合 油の量：200mL以上	○ 油の量：200mL以上	○ 深めのもの	○ 水の量：500mL～2L
鉄製の鍋・中華鍋・フライパン	○	○ 油料理の場合 油の量：200mL以上	○ 油の量：200mL以上	×	×
土鍋・圧力鍋・耐熱ガラス容器	○	×	×	×	×
やかん	−	−	−	−	○ 水の量：500mL～2L

○：適しています。　×：適していません。（温度を正しく検知しない場合があります。）

中華鍋について

- 鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 中華鍋の種類や使いかたによっては鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。このようなときは、別売の中華鍋用補助ごとく【品番：4015-0100-0059　現金標準価格840円（税込）】を使用すると鍋が安定して使いやすくなります。（価格は変更される場合があります。）

※中華鍋によっては別売の中華鍋用補助ごとくを使用しても、温度センサーに密着しないものがあります。この場合、鍋なし検知がはたらき点火することができません。センサー切モードを使用してください。（38ページ参照）

※中華鍋は左右前こんろ側で使用してください。

使いかた

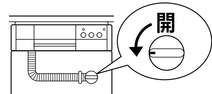
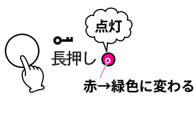
2 点火・消火のしかた（こんろ）

各操作に対して音声でサポートする機能を搭載しています。
（音声内容など、詳しくは52ページを参照してください。）

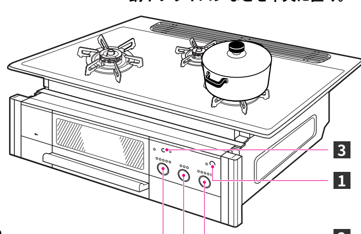
点火前に

※イラストは右バーナーで説明しています。
左バーナー・後バーナーも同じ要領で行ってください。

- 電源スイッチが「切」の状態で機器のガス栓を全開にしてください。

鍋やフライパンなどを中央に置く。

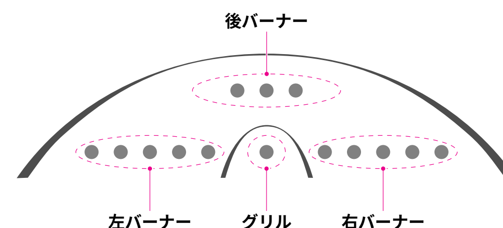


- ロックを解除する。
  ※ロックランプが赤色の場合はロック状態となっています。3秒押しでロックを解除できます。

長押し　点灯　赤→緑色に変わる

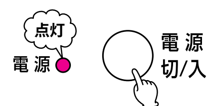
天面表示部

※前面パネルの火力表示ランプ・グリル燃焼ランプと連動して点灯します。



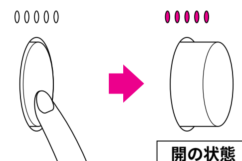
図の『●』ランプは、トッププレート裏より点灯させています。

1 電源スイッチを「入」にする

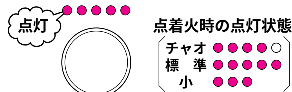


- 『ピッ』と音がするまで押す。(約0.3秒)
- こんろやグリルを使用していないときは、約3分後に電源が自動的に『切』になります。（オートパワーオフ機能）

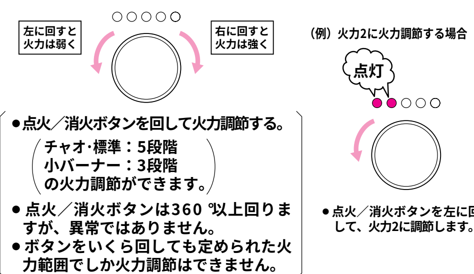
2 点火



- 点火ボタンを止まるまで押す。
- 火力表示ランプが点灯し、『ピッ』でお知らせした後、パチパチとスパークして着火します。

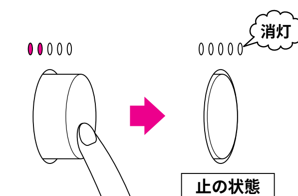


3 火力調節



- 点火／消火ボタンを回して火力調節する。
  チャオ·標準：5段階
  小バーナー：3段階
  の火力調節ができます。
- 点火／消火ボタンは360 °以上回りますが、異常ではありません。
- ボタンをいくら回しても定められた火力範囲でしか火力調節はできません。

(例）火力2に火力調節する場合



- 点火／消火ボタンを左に回して、火力2に調節します。

4 消火

- 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押して手を離す。
- 火力表示ランプが消灯し、『ピッ』でお知らせします。

調理するときのコツ

○炒めもの（野菜炒め、目玉焼き、ハンバーグなど）をする場合
- 1分程度予熱をしてください。
  予熱時間が長すぎると安全機能がはたらいて消火する場合があります。



○きんぴらごぼう・インスタント焼きそばなどをする場合
- 水分が蒸発しても加熱を続ける料理の場合、途中で消火機能がはたらいて（焦げつきと判断）消火することがあります。このようなときは『センサー切』（10ページ参照）を使用してください。

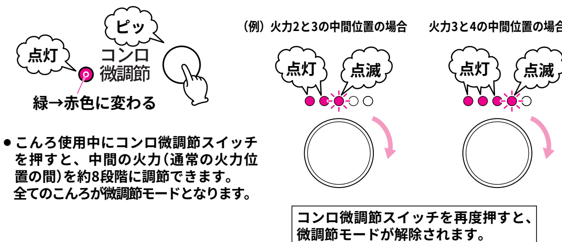
○カレー、ジャムなどの加熱をする場合
- トロミのある料理は沸騰するまで鍋を動かさないでください。
- 水分の少ないものは水を加えてください。
- 火力は中火位にしてください。
- 沸騰後は中身の温度にムラができないように、ときどき混ぜてください。



※揚げものをする場合
- 温調機能を使わずに通常こんろとして使用しているとき、多い油を加熱すると、まれに低い温度で自動消火することがあります。再点火するか「揚げもの」モード（17ページ参照）を使用してください。

- 中間の火力を使いたいときは・・・（コンロ微調節モード）

コンロ微調節スイッチを押す。(こんろ使用中に設定できます。緑色点灯時のみ）



- こんろ使用中にコンロ微調節スイッチを押すと、中間の火力（通常の火力位置の間）を約8段階に調節できます。
  全てのこんろが微調節モードとなります。

コンロ微調節スイッチを再度押すと、微調節モードが解除されます。

ワンポイントアドバイス
- こんろの火力を微調節したい場合は、あらかじめ望む火力付近まで調節してから微調節モードにすると操作が楽にできます。

揚げものモード

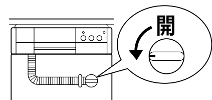
右・左バーナーのみ

各操作に対して音声でサポートする機能を搭載しています。
（音声内容など、詳しくは52ページを参照してください。）

点火前に

※イラストは右バーナーで説明しています。
左バーナーも同じ要領で行ってください。

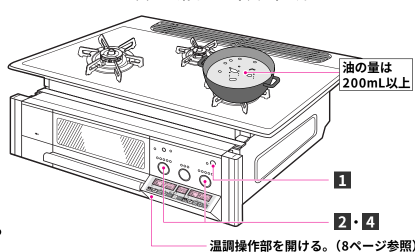
● 電源スイッチが「切」の状態で機器のガス栓を全開にしてください。



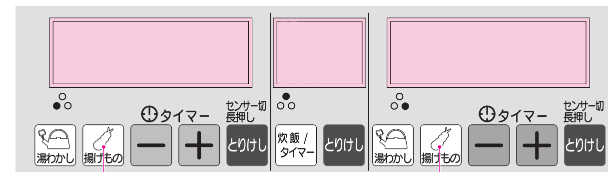
● ロックを解除する。
※ロックランプが赤色の場合はロック状態となっています。
3秒押しでロックを解除できます。



天ぷら鍋などを中央に置く。

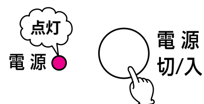


操作部



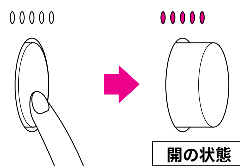
とりけし キーを押すと揚げものモードが取り消され、通常のこんろに戻ります。（消火しません。）

1 電源スイッチを「入」にする

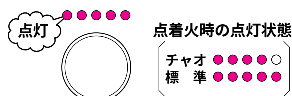


●『ピッ』と音がするまで押す。（約0.3秒）
● こんろやグリルを使用していないときは、約3分後に電源が自動的に『切』になります。
（オートパワーオフ機能）

2 点火



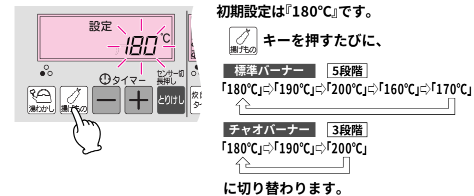
● 点火ボタンを止まるまで押す。
● 火力表示ランプが点灯し、『ピッ』でお知らせした後、パチパチとスパークして着火します。



3 揚げものモード

● 揚げものキーを押し、温度設定する。

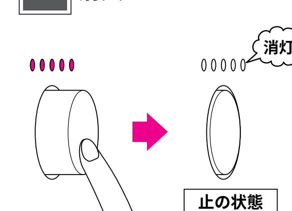
点火する前にも設定することができます。



初期設定は『180℃』です。
キーを押すたびに、
標準バーナー　5段階
「180℃」⇨「190℃」⇨「200℃」⇨「160℃」⇨「170℃」
チャオバーナー　3段階
「180℃」⇨「190℃」⇨「200℃」
に切り替わります。

● 設定した温度になると『ピピピッ』と温度表示の点滅（10秒間）でお知らせします。（表示例：温度180℃）
● 自動的に“強火”⇔“弱火”を繰り返し設定した温度に油の温度を保ちます。
● 温度調節時“弱火”⇨“強火”に切り替わる一瞬、炎が大きくなりますので注意してください。
● 途中で設定温度を変更する場合は揚げものキーを押してお好みの温度に合わせてください。
● モードを切り替えたいときは、とりけしキーを押してください。

4 消火



● 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押して手を離す。
● 火力表示ランプが消灯し、『ピッ』でお知らせします。

コツとご注意

○適切な鍋と油量
● 鍋の直径は18～24㎝位が適当です。
● 油量は1L位が適当です。
※鍋の大きさ、厚み、油量の違いにより油の温度は設定温度より低めや高めになったり、また温度変化が大きくなったりすることがあります。

とくに厚みのあるアルミ鍋・鉄製鍋・フッ素加工フライパンなどは、設定温度より油の温度が低い場合があります。
その場合は温度設定を高めにして調理してください。

○火力は全開で
● 機能を正しくはたらかせるため火力は下記位置で使用してください。
（チャオバーナーは標準バーナーと火力を合わせているため、全開にはなりません。）

チャオ ●●●●○
標　準 ●●●●●

○温度設定のめやす

160℃	とりのからあげ、薄手食材の天ぷら（しそ・のりなど）、ドーナツ、フリッター
180℃	天ぷら、コロッケ、フライ、とんかつ
200℃	クルトン、かきもち揚げ

○温度設定
● 点火する前、または着火したらすぐに温度設定をしてください。また、連続で使用する場合は低温設定のものから先に調理してください。
● 油の温度が高い状態で温度設定をしたり途中で油をたされると設定温度に対して油の温度がずれることがあります。
● ピピピッとなったら早めに調理物を入れてください。
● 設定温度になっても調理物を入れないと油の温度が上がっていくことがあります。

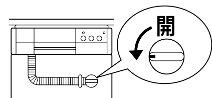
使いかた
2 湯わかしモード 右・左バーナーのみ

各操作に対して音声でサポートする機能を搭載しています。
（音声内容など、詳しくは52ページを参照してください。）

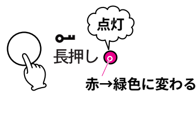
点火前に

※イラストは右バーナーで説明しています。
左バーナーも同じ要領で行ってください。

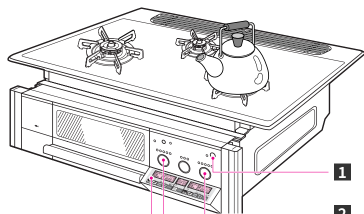
- 電源スイッチが「切」の状態で機器のガス栓を全開にしてください。



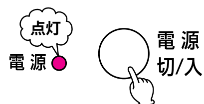
- ロックを解除する。
  ※ロックランプが赤色の場合はロック状態となっています。
  3秒押しでロックを解除できます。



やかんなどを中央に置く。

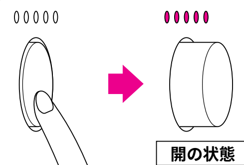


1 電源スイッチを「入」にする

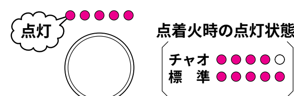


- 『ピッ』と音がするまで押す。（約0.3秒）
- こんろやグリルを使用していないときは、約3分後に電源が自動的に『切』になります。（オートパワーオフ機能）

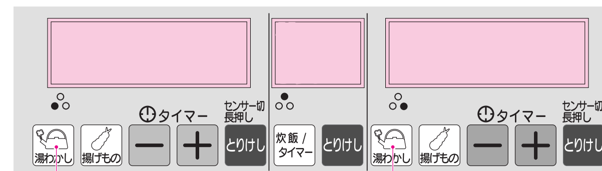
2 点火



- 点火ボタンを止まるまで押す。
- 火力表示ランプが点灯し、ブザー音（ピッ）でお知らせした後、パチパチとスパークして着火します。



操作部



とりけし キーを押すと湯わかしモードが取り消され、通常のこんろに戻ります。（消火しません。）

3 湯わかしモード

- 湯わかしキーを押し、湯わかし設定する。

点火する前にも設定することができます。

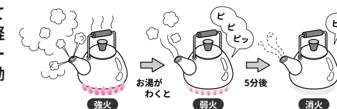


湯わかし キーを押すたびに、
『湯わかし保温』⇨『湯わかし』に切り替わります。

- 着火後の設定の場合はすぐに押してください。
- 火力調節はやかんや鍋の大きさに応じた火力にしてください。弱火にすると自動消火時の早切れや遅切れになる場合があります。
- やかんや鍋の材質、水量などにより消火や弱火になるタイミングや温度が異なります。
  ふきこぼれによるやけどに注意してください。
- ※水量は500mL～2Lが適切です。大きさに応じた水量にしてください。
  多すぎるとふきこぼれる場合がありますので注意してください。
- やかんや鍋は必ずふたをして湯わかししてください。
- 底の平らなやかんや鍋を使用してください。
- お湯をわかしている途中で湯わかしキーを押したり、お湯からあたためなおしたりした場合は、お湯がわいてから5分保温機能がはたらくまで時間を要する場合があります。
- 他のモードに切り替えたいときは、とりけしキーを押してください。

湯わかし 保温

- お湯がわくと『ピピピッ』と「保温中」が点灯してお知らせし、自動的に弱火になります。5分間経過後、『ピー』と表示「湯わかし保温中」、タイマー表示「00」の点滅（10秒間）でお知らせし、自動消火して表示と火力表示ランプが消灯します。
（終了30秒前に『ピピピッ』でお知らせします。）



弱火5分間の設定は、1～10分に設定することができます。
－＋ キーを押して設定してください。

湯わかし（自動消火）

- お湯がわくと自動的に消火するとともに、『ピー』と表示「湯わかし」の点滅（10秒間）でお知らせし、表示と火力表示ランプが消灯します。

自動消火した後、必ず点火／消火ボタンを押し 止の状態 に戻してください。

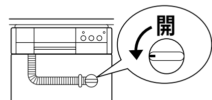
使いかた
2 タイマーモード こんろバーナー

各操作に対して音声でサポートする機能を搭載しています。
（音声内容など、詳しくは52ページを参照してください。）

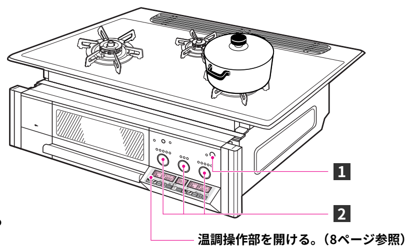
点火前に

※イラストは右バーナーで説明しています。
左バーナー・後バーナーも同じ要領で行ってください。

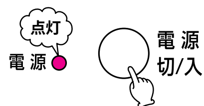
- 電源スイッチが「切」の状態で機器のガス栓を全開にしてください。




鍋などを中央に置く。



- ロックを解除する。
  ※ロックランプが赤色の場合はロック状態となっています。3秒押しでロックを解除できます。



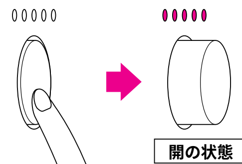
温調操作部を開ける。（8ページ参照）

1 電源スイッチを「入」にする

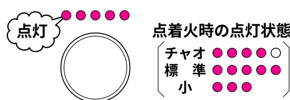
点灯
電源
電源
切/入

- 『ピッ』と音がするまで押す。（約0.3秒）
- こんろやグリルを使用していないときは、約3分後に電源が自動的に『切』になります。（オートパワーオフ機能）

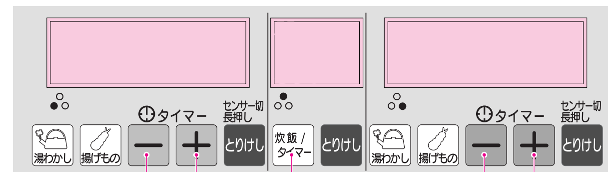
2 点火



- 点火ボタンを止まるまで押す。
- 火力表示ランプが点灯し、『ピッ』でお知らせした後、パチパチとスパークして着火します。



操作部

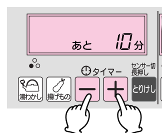


（左バーナー使用時）3　3（後バーナー使用時）　3（右バーナー使用時）

とりけし キーを押すとタイマーモードが取り消され、通常のこんろに戻ります。（消火しません。）

3 タイマーモード 点火する前にも設定することができます。

左・右バーナー



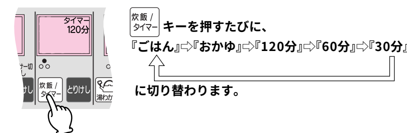
- タイマーキーを押し、タイマー時間を設定する。
- 初期設定は10分です。
  残り時間が30秒になると『ピピピッ』でお知らせし、残り時間表示が“ 秒 ”に変わります。
- タイマー作動中でも、設定時間の変更はできます。

連続使用可能時間：120分
※1分刻みでタイマー設定できます。
（約2秒以上押し続けると10分刻みでタイマー設定できます。）

自動消火

- タイマー終了すると自動的に消火するとともに、『ピー』とタイマー表示「00」の点滅（10秒間）でお知らせし、表示と火力表示ランプが消灯します。

後バーナー



- 炊飯／タイマーキーを押し、タイマー時間を設定する。
- タイマー設定は120分･60分･30分の3段階です。タイマー終了2分前から終了まで表示が点滅に変わり、残り時間30秒になると『ピピピッ』でお知らせします。
- タイマー作動中でも、設定時間の変更はできます。

連続使用可能時間：120分

注）こんろ使用途中からの設定では設定した時間内に消火する場合があります。

自動消火

- タイマー終了すると自動的に消火するとともに、『ピー』とタイマーおよび設定時間の点滅（10秒間）でお知らせし、表示と火力表示ランプが消灯します。

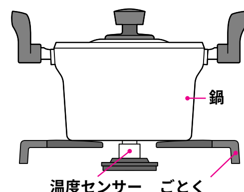
- 自動消火した後、必ず点火／消火ボタンを押し 止の状態 に戻してください。

使いかた 2 炊飯モード 後バーナーのみ

下準備

鍋のセット

● 水に浸した米の入った鍋にふたをして、正しくセットしてください。



温度センサーの上面に異物がないことを確認し、鍋底の中心が温度センサーに密着するように正しくセットしてください。

● 鍋は市販の文化鍋でも炊くことができますが、鍋の材質・形状によっては焦げついたり、ふきこぼれたり、うまく炊けなかったりする場合があります。

※別売の炊飯専用釜がございます。
【品番：4011-0059型 現金標準価格3,675円：税込（本体価格3,500円）】
お求めは、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガスに連絡してください。（価格は変更される場合があります。）

● 鍋は金属製で厚手の深鍋（18㎝以上）を使用してください。
ガラス鍋や土鍋ではうまく炊けないため使用しないでください。

■お米の準備

● たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。
「とぐ→洗い流す」を数回繰り返し、水がきれいになるまで手早く洗ってください。

※お米が入っている袋に記載してある内容（方法、手順）を確認してから炊飯してください。

※洗米すぐのお米でも炊けますが炊飯前にあらかじめお米を30分（冬場は60分）程度水に浸しておくと、より一層おいしく炊きあがります。

※無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。

■炊飯量と炊きあがりまでの時間

	炊飯量	炊きあがりまでの時間
ごはん	1～3合	約20分＋むらし約10分
おかゆ	0.5～1合	約45分

※炊きあがりまでの時間はお米・水の分量や室温およびお米・鍋の種類などにより異なります。

■お米と水の量のめやす

［ごはん］

お米の量	水の量
1.0合（150g）（180mL）	約300mL
1.5合（225g）（270mL）	約400mL
2.0合（300g）（360mL）	約500mL
2.5合（375g）（450mL）	約600mL
3.0合（450g）（540mL）	約700mL

［おかゆ］

お米の量	水の量
0.5合（75g）（90mL）	約700mL
1.0合（150g）（180mL）	約1L

※水の量は好みに合わせ加減してください。

● 炊き込みごはんの場合はごはんに比べ約1割増の水の量（調味料、だしの量を含む）とし、具はお米の上にのせて炊いてください。
● おかゆは七分がゆ程度の炊きあがりです。

■おかゆについて

● おかゆは好みに応じて消火後、塩を少々加え数回かき混ぜてください。
● おかゆモードはお米から“おかゆ”をつくる機能です。ごはんから“おかゆ”をつくる場合は下記を参考にしてください。

～ごはんからのおかゆの炊きかた～

☆2人分（茶わん約2杯分：300g）の例
1.冷やごはんはザルに入れ、流水でサッと洗ってほぐす。（ぬめりをとります。）
2.鍋に水（4カップ強）とごはんを入れ“強火”で炊く。
3.煮たったらアクをとり、“弱火”で10～15分炊く。
4.消火し好みに応じて塩を少々加え、数回かき混ぜてできあがり。

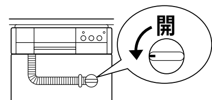
● “ごはん”“おかゆ”とも炊きあがりはお米の種類、水の量、水に浸す時間などにより異なります。好みに応じて工夫してください。

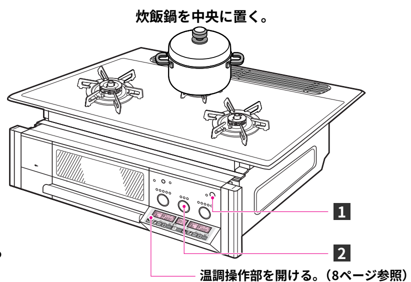
炊飯モード 後バーナーのみ

各操作に対して音声でサポートする機能を搭載しています。
（音声内容など、詳しくは52ページを参照してください。）

点火前に

● 電源スイッチが「切」の状態で機器のガス栓を全開にしてください。

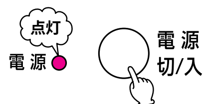




● ロックを解除する。
※ロックランプが赤色の場合はロック状態となっています。3秒押しでロックを解除できます。



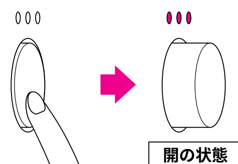
1 電源スイッチを「入」にする



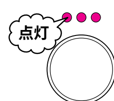
● 『ピッ』と音がするまで押す。（約0.3秒）
● こんろやグリルを使用していないときは、約3分後に電源が自動的に『切』になります。（オートパワーオフ機能）

2 点火

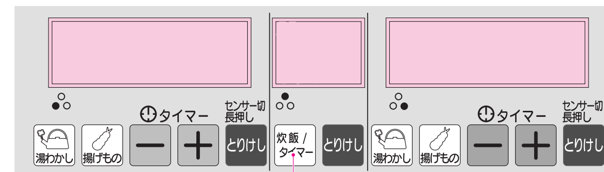
点火前に必ず 下準備（23ページ参照）を行ってください。



● 点火ボタンを止まるまで押す。
● 火力表示ランプが点灯し、『ピッ』でお知らせした後、パチパチとスパークして着火します。



操作部

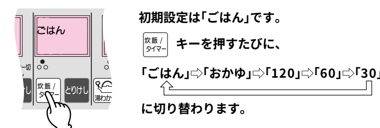


とりけし キーを押すと炊飯モードが取り消され、通常のこんろに戻ります。（消火しません。）

3 炊飯モード

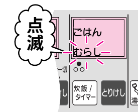
● 炊飯／タイマーキーを押し、"ごはん"か"おかゆ"を選ぶ。
※おかゆの場合は弱火となります。

点火する前にも設定することができます。



● 炊飯途中で水をたしたり、鍋のふたをあけたり、自動炊飯途中に再度炊飯／タイマーキーを押さないでください。うまく炊けない場合があります。
● 炊飯中は火力を自動的に強火 ⇔ 弱火を切り替えます。
● ごはんの場合は消火後むらし（約10分）を必要とします。むらしをしないとうまく炊きあがりません。
● モードを切り替えたいときは、とりけしキーを押してください。

炊飯終了前のお知らせ



ごはん	むらし終了2分前から終了まで"むらし"表示が点滅してお知らせします。（終了30秒前に『ピピピッ』でお知らせします。）
おかゆ	終了2分前から終了まで"おかゆ"表示が点滅してお知らせします。（終了30秒前に『ピピピッ』でお知らせします。）

炊飯終了

ごはん	炊きあがると自動的に消火するとともに、『ピピピッ』と「むらし」表示が点灯してお知らせします。（むらし中は、火力表示ランプの中央の1つが点灯）その後、むらし（約10分）が終わると、『ピー』と表示「ごはん」、「むらし」の点滅（10秒間）でお知らせし、表示と火力表示ランプが消灯します。
おかゆ	炊きあがると自動的に消火するとともに、『ピー』と表示「おかゆ」の点滅（10秒間）でお知らせし、表示と火力表示ランプが消灯します。

● 自動消火した後（ごはんの場合はむらし終了した後）、必ず点火／消火ボタンを押し 止の状態 に戻してください。

使いかた

2 グリルを使用するときの注意

⚠警告



グリル排気口の上に、ふきん・タオルなどをのせない

不完全燃焼や火災の原因になります。



グリル使用前はグリル庫内を必ず点検する

グリル庫内に食品くず、油くず、布などがあると、使用中に燃えることがあります。また、グリルとびらに魚などをはさみこんだまま使用しないでください。



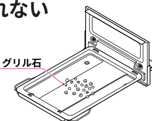
グリル使用後および連続使用するときは、グリル受け皿にたまった脂を取りのぞく

たまった脂に火がついて火災のおそれがあります。



グリル受け皿にグリル石、グリルシートなどを入れない

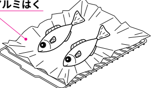
機器の損傷や、たまった脂が加熱され、燃えて火災の原因になります。





脂の出る料理には、グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり、発火する原因になります。



⚠注意



グリル受け皿を持ち運びする際は、冷えてから持ち運ぶ

使用中、使用直後はグリル受け皿や受け皿にたまった脂が高温になっています。また、グリル受け皿の出し入れや持ち運びする際は、受け皿にたまった脂などがこぼれないように注意する。



グリル受け皿に水を入れて使用しない

グリル機能が正常に作動しなくなったり、調理物が燃えたりする原因になります。また、お湯がこぼれてやけどする原因にもなります。



魚を取り出すときなど、手や腕がグリルとびらやガラスにさわらないようにする

グリル受け皿を引き出すときは、グリルとびら取っ手以外はさわらない

やけどの原因になります。



グリルを使用するときは、グリル排気口に手や顔などを近づけない。また、鍋の取っ手などが排気口にかからないようにする

高温の排気が出て、やけどや鍋の取っ手が破損する原因になります。



魚などの焼きすぎに注意する

魚などが燃え、グリル排気口から炎が出ることがあり、火災のおそれがあります。グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、すぐに点火／消火キーを押して消火する。



使用中・使用直後は操作部以外は触らない

機器本体とその周辺および調理用具が熱くなっており、やけどの原因になります。とくに小さな子供がいる家庭では注意してください。

〈つづく〉

〈つづき〉



グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない

グリルとびらがはずれ、けがや機器損傷の原因になります。



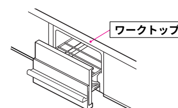
グリルとびらガラスに衝撃を加えたり傷をつけない。また使用中、使用直後に水をかけない

ガラスが割れて、けがややけどの原因になります。



グリルとびらを開けたままグリルを使用しない

機器上部が変色したり、ワークトップをこがす原因になります。





鶏肉などの脂の多い食材を焼くと、飛び散った脂に引火して、瞬間的にグリル排気口から炎が出る場合があるので注意する

やけどや火災などの原因になります。



使用直後の魚の出し入れは、グリルとびらや受け皿、グリル焼網を機器から取りはずさずに行う

やけどのおそれがあります。

お願い

■使用中もときどき、正常に燃焼していることを確認してください。

■連続で使用する場合は一旦火を消し、再点火してください。
焼き上がる前に消火する場合があります。

■魚などの焼き加減を見るときなど、グリル受け皿を約1分以上引き出したままにする場合は一旦火を消してください。センサーがはたらいて消火する場合があります。

■脂の多い魚を焼いているときは煙が多く出る場合があります。

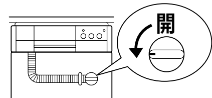
使いかた

2 点火・消火のしかた（グリル） 手動調理

各操作に対して音声でサポートする機能を搭載しています。
（音声内容など、詳しくは52ページを参照してください。）

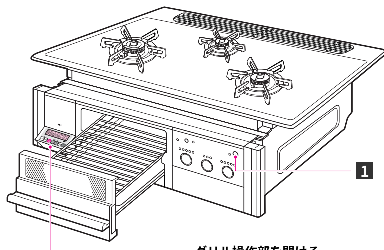
点火前に

● 電源スイッチが「切」の状態で機器のガス栓を全開にしてください。

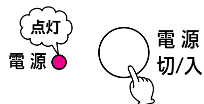


● ロックを解除する。
※ロックランプが赤色の場合はロック状態となっています。
3秒押しでロックを解除できます。





1 電源スイッチを「入」にする



● 『ピッ』と音がするまで押す。（約0.3秒）
● こんろやグリルを使用していないときは、約3分後に電源が自動的に『切』になります。（オートパワーオフ機能）

● 初めてグリルを使うときは、グリル焼網を取り出し15分程度の空焼きをしてください。
※グリル庫内の油を焼ききるためで、煙やにおいが出ても異常ではありません。
（空焼きしているときセンサーが作動して消火する場合がありますが、少し待ってから再度点火してください。）

2 点火

● グリル操作部の点火／消火キーを押す。

点灯
手動 あと 9分 上火 下火
● 火力表示
強：●● または ●●
弱：● または ●

※グリルタイマーが自動的にスタートします。（31～32ページ参照）

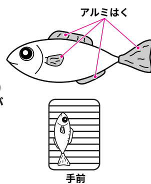
点灯
グリル燃焼ランプ
機器前面左パネル部

● 火力表示ランプ「上火：強、下火：強」が点灯し、『ピッ』でお知らせした後、パチパチとスパークして着火します。
● 点火／消火を押したあと、手を離しても数秒間スパークします。

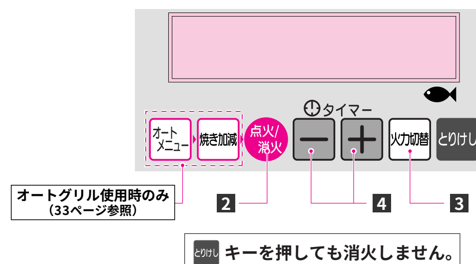
魚の焼きかたの手順

①魚の下ごしらえをする。
● 塩焼きの場合は、塩をふり、しばらく置く。
● 焦げやすい部分や尾・ひれには、厚めに塩をつけるかアルミはくでおおいます。
②2分程度予熱をする。（オートグリル機能使用時は予熱をしない。）
③一旦消火し、魚を焼網にのせて再点火し、タイマー時間を合わせる。（オートグリル機能の場合は33ページ参照）
※グリル焼網に魚を置く場合は、奥の方から置いてください。手前に置くと焼け色が浅くなる場合があります。また、魚を一尾だけ焼く場合は、端に置いてください。
※魚は頭を奥にして置いてください。
※焼き物はグリル焼網に合った大きさに切り、グリル焼網にのせて焼いてください。

詳しくは付属のクッキングブックをご覧ください。



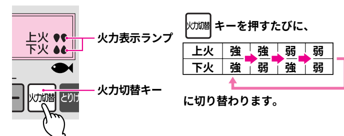
操作部



とりけし キーを押しても消火しません。

3 火力調節

● 火力切替キーを押す。



火力切替 キーを押すたびに、

上火	強	強	弱	弱
下火	強	弱	強	弱

に切り替わります。

4 グリルタイマーセット

● タイマーキーを押し、タイマー時間を設定する。
※タイマー表示は“ 分 ”表示です。

● グリルタイマーについての説明は31～32ページに記載しています。魚などを焼く前に必ず参照してください。



● 初期設定時間を表示します。（例）9分
※庫内温度に連動して、初期設定時間が変わります。

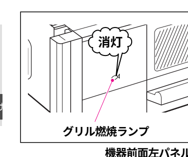
＋ を押すと『 9 』→『 10 』→・・・『 15 』分まで、
－ を押すと『 9 』→『 8 』→・・・『 1 』分まで設定できます。

● タイマー作動中でも、設定時間の変更はできます。
連続使用可能時間：15分
※1分刻みでタイマー設定できます。

途中で消火したい場合

● 点火／消火キーを押す。







● グリルとこんろを同時に使用すると、炎が赤色になることがありますが、異常ではありません。
● 焼網の一部が変色することがありますが、異常ではありません。

使いかた

2 グリルタイマー 手動調理

各操作に対して音声でサポートする機能を搭載しています。
（音声内容など、詳しくは52ページを参照してください。）

グリルタイマーについて

下記に示す数値（"9"など）はあくまでも例であり、実際には異なる場合があります。

グリルが着火すると、自動的にグリルタイマーがスタートします。

例）



- グリル庫内温度に応じて、一般的な魚を焼く時間"6"～"9"分を自動的に設定します。

※グリル庫内温度が高ければ、時間は短く設定されます。

※タイマー表示は切り上げ表示になっていますので、初期設定時間がすぐに変わる場合があります。

- めざしやうるめなどのような小魚の干し物の焼き時間の目安は2～3分です。（連続で焼く場合は1分程度です。） 初期設定時間のままにしておきますと発火することがありますので、焼きすぎに十分注意してください。
- 干し物や脂分の多いにしん、塩さばなどは発火しやすいので、焼きすぎに注意してください。

魚などの焼きかたが浅い場合は･･･

- 調理途中であればタイマー時間の変更はできますので、設定時間を1～2分長く設定するなどして、お好みの焼き加減時間に調節してください。
- 再点火する場合は、設定時間を短くするなどして焼きすぎに注意してください。
  焼きすぎた場合、魚やたまった脂が燃えて、火災のおそれや機器焼損の原因になります。

ワンポイントアドバイス

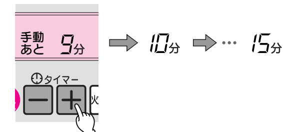
- 鶏肉などの脂の多い食材を調理すると、グリル受け皿にたまった脂に引火することがありますので、上下の火力を『弱』にして焼くことをおすすめします。
  （調理中はグリル庫内の状態に十分注意してください。）
- 焼きナスや手羽先などをグリルで調理する場合は、切れ目を入れて調理してください。
  切れ目を入れずに調理すると食材の水分がはじけて水蒸気が発生し、途中消火する場合があります。
- 上下両面から一気に加熱するため、片面焼きに比べて煙が多く出たり、グリル焼網に魚がくっつくことがあります。グリル焼網には、フッ素樹脂加工しておりますが、サラダ油など、焼網に塗っていただくと、こびり付きなどが少なくなります。
- グリル庫内温度が高温の場合、安全のため自動消火することがあります。
  （グリル異常過熱防止センサーが作動するためで、しばらく（約3分程度）待ってから再度点火してください。）

- いろいろな調理に合った火力や時間については、付属のクッキングブックをご覧ください。

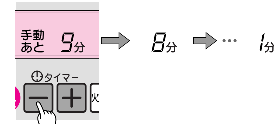
タイマー時間を変更するとき

- タイマー時間を変更しないときは、この操作は必要ありません。

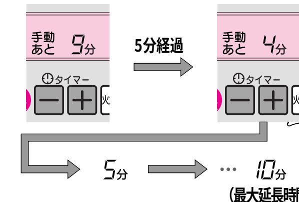
長くしたいとき



短くしたいとき



例）9分で設定し5分後グリルタイマーキーを押しても最大で10分設定になります。



- タイマーが終了していない場合でも、グリル庫内温度が異常に高くなった場合、安全のためグリル異常過熱防止センサーがはたらき、消火する場合があります。
- グリル専用タイマーのためこんろには使用できません。

※最大15分までタイマー設定できますが、使用途中でのタイマー時間延長は安全のため、点火してから15分までの残り時間しか延長できません。

- 残り30秒になると、『ピピピッ』でお知らせし、残り時間の表示が分表示から秒表示に変わります。

例）残り24秒の場合



自動消火

- タイマー終了すると自動消火するとともに、『ピー』と表示「手動」、タイマー表示"00"の点滅（10秒間）でお知らせします。



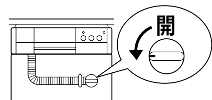
使いかた

2 オートグリル機能（姿焼 切身 干物 調理）

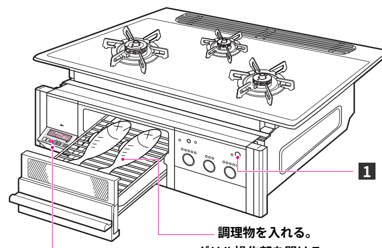
各操作に対して音声でサポートする機能を搭載しています。
（音声内容など、詳しくは52ページを参照してください。）

点火前に

- 電源スイッチが「切」の状態で機器のガス栓を全開にしてください。



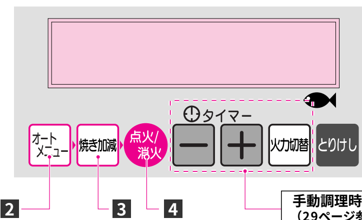




- ロックを解除する。
  ※ロックランプが赤色の場合はロック状態となっています。3秒押しでロックを解除できます。

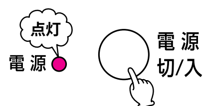
下記に示す数値（“3”など）はあくまでも例であり、実際には異なる場合があります。

操作部



とりけし キーを押すとオートグリル機能が取り消され、手動調理に戻ります。（消火しません。）

1 電源スイッチを「入」にする

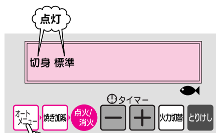


- 『ピッ』と音がするまで押す。（約0.3秒）
- こんろやグリルを使用していないときは、約3分後に電源が自動的に『切』になります。（オートパワーオフ機能）

- オートグリル機能を使うときの注意やオートメニューおよび焼き加減については35ページを参照してください。

2 オートメニューを設定する

- グリル操作部のオートメニューキーを押す。



オートメニュー キーを押すたびに、「切身」→「干物」→「姿焼」に切り替わります。

- グリル庫内温度が高い場合は、オートグリル機能を受け付けません。オートメニューおよび焼き加減キーを押すと、『ピピピッ』と「高温」表示が点滅してお知らせします。しばらく待ってから使用してください。

3 焼き加減を設定する

- 火力切替キーを押す。

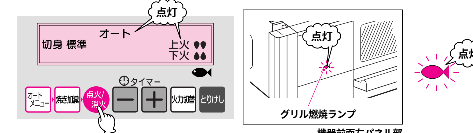


- 魚の種類や大きさに応じて、メニューおよび焼き加減に合わせる。（35ページ参照）

焼き加減 キーを押すたびに、「標準」→「弱め」→「強め」に切り替わります。

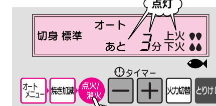
4 点火

- グリル操作部の点火／消火キーを押す。



- 点火するとセンサーがはたらき、機器が自動的に調理モードに合った残り調理時間を計算し、『ピピピッ』でお知らせとともに表示します。

※グリルタイマー時間（分）が点灯するまで、しばらく時間がかかります。点灯までの間は、タイマー時間表示部がクルクル回ります。



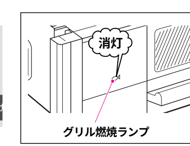
※グリルタイマー時間の変更はできません。変更したい場合は「とりけし」キーを押して、手動調理にしてから行ってください。

オートグリル調理中に「とりけし」キーを押すと、手動調理に切り替わります。（31ページ参照）
タイマー表示 ●タイマー表示が出ていない状態の場合は、一般的な魚が焼ける時間（31ページ参照）に相当する点火からの残時間を表示します。 ●タイマー表示していた場合は、その時間のままカウントダウンします。 ※タイマー調節は点火から15分の範囲で調節できます。（32ページ参照） 火力調節 ●とりけしした状態の火力のままで手動調理となります。 ※上火、下火共にお好みの火力に調節することができます。

自動消火

- 調理時間が終了すると、自動消火するとともに『ピー』と表示「オート」、タイマー表示“00”の点滅（10秒間）でお知らせします。
（残り30秒になると、『ピピピッ』でお知らせし、残り時間の表示が分表示から秒表示に変わります。）





調理のポイント

オートグリル機能を使うときの注意点

- 点火／消火キーを押して点火させた後では、オートグリル機能を受け付けません。
- 庫内温度が高い場合は、オートグリル機能を受け付けません。（33ページ参照）
- 連続して使用される場合は、手動で調理してください。（29ページ参照）
  オートグリル機能を使用する場合は、しばらく待ってから使用してください。
- 予熱せずに使用してください。
- 自動調理中は、グリルとびらを開けないでください。
- 種類や大きさの異なる魚を同時に焼かないでください。
- 冷凍した魚は完全に解凍してから調理してください。
- 自動消火後は調理物をすぐに取り出してください。放置すると焼き加減が変わります。

⚠注意

- 魚以外の調理には使用しないでください。
- 次の魚にはオートグリル機能を使用しないでください。
  発火の原因となります。

・みりん干し　・めざし　・うるめいわしの丸干し
・市販のみりんづけ　・身欠きにしん



メニューおよび焼き加減について

①下記のメニューは、オートグリル機能を使った場合の基本的な調理例です。
（その他の魚については手動調理で行ってください。）
②魚の種類や大きさ、調理内容により、オートメニューおよび焼き加減を選んでください。
③魚の状態（季節や鮮度、脂ののり具合、冷蔵庫などによる保存）によっては焼き加減が変わります。
好みに応じて焼き加減を調節してください。

※オートグリル機能で上手く焼けないときや、焼き直しをするときは手動調理で焼いてください。

焼き加減 / オートメニュー	弱　め	標　準	強　め	ポイントとお願い
姿　焼	●さんま　1～4匹(1匹　180g以下)	●さんま　1～4匹(1匹　180g以上) ●あじ　1～4匹(1匹　200g以下) ●鯛　1匹(1匹　250g以下)	●あじ　1～4匹(1匹　200g以上) ●鯛　1匹(1匹　250g以上)	●季節により脂ののりが変わり、また鮮度によっても焼き色が濃くなったり薄くなったりすることがあります。 ●鯛やあじのような厚みのある魚は、切り込みを入れて焼くと火の通りが良くなります。 ●魚は身の厚い部分や、頭を奥にして焼いてください。（手前は弱めに焼ける場合があります。）
切　身	●ぶり照り焼き　1～6切(1切　80g程度) ●さわらみそ漬け　1～6切(1切　80g程度)	●さば切身　1～6切(1切　80g程度) ●鮭切身　1～6切(1切　80g程度)	●さば切身　1～2切(1切　150g程度) ●太刀魚　1～6切(1切　80g程度)	●厚みのある魚は火が通りにくいので、厚さ4cm以下にして焼いてください。 ●光沢のある魚類は、焼き色が付きにくい場合があります。 ●みそ漬けはみそを洗い、水気をふき取ってから焼いてください。 ●甘鯛等の厚みのある味噌漬けは上手く焼けないので、上火‘弱’下火‘弱’の手動調理で焼いてください。
干　物	●ししゃも　約10匹	●さんま開き　1～2匹(1匹　100g程度) ●あじ開き　1～4匹(1匹　70g程度) ●干しかれい　1～2匹(1匹　120g程度) ●ほっけ開き　1～2匹(1匹　180g以下)	●ほっけ開き　1～2匹(1匹　180g以上)	●干物は乾燥状態で焼き色や焼き具合が変わりますので、焼き色を見ながら取り出してください。 （干物は乾燥が強いほど焼けやすく、また焦げやすくなります。）

ワンポイントアドバイス

- 薄い部分は焦げやすいので、尾を手前にする。
  ※グリル焼網に魚を置く場合は、奥の方から置いてください。手前に置くと焼け色が浅くなる場合があります。また、魚を一尾だけ焼く場合は、端に置いてください。
  ※魚は頭を奥にして置いてください。
- 焦げ過ぎや、型くずれ防止に、姿焼きは尾ヒレにたっぷり化粧塩する。
- 火の通りをよくするために、切り身は皮に切り目を入れる。
- 焦げやすいので、つけ焼きはたれをふき取る。みそ漬けは、みそを洗い流してふく。
  ※焼き物はグリル焼網に合った大きさに切り、グリル焼網にのせて焼いてください。
- 上下両面から一気に加熱するため、片面焼きに比べて煙が多く出たり、グリル焼網に魚がくっつくことがあります。グリル焼網には、フッ素樹脂で塗装加工しておりますが、サラダ油など、焼網に塗っていただくと、こびり付きなどが少なくなります。

安全機能・温度センサーについて

安全機能について

※安全装置が作動すると音声でお知らせします。(52ページ参照)
※安全機能がはたらいたときは、49ページを参照してください。

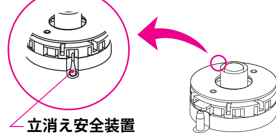
全バーナー

■立消え安全装置（こんろバーナー：『ピーピーピー』と火力表示ランプ（左端）点滅と、操作部表示“12”点滅でお知らせします。）
（グリルバーナー：『ピーピーピー』とグリル燃焼ランプ（左端）点滅と操作部表示“12”点滅でお知らせします。）

- 風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止めます。
（完全にガスが止まるまで数秒かかります。）

- 再び点火されるときは窓や戸を開けて換気をし、ガスのにおいが完全になくなってから点火操作をしてください。
- 立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついたときはきれいにふき取ってください。
また、立消え安全装置に硬いものをぶつけないでください。
（点火不良の原因になります。）

（例）標準バーナー
後方から見た図

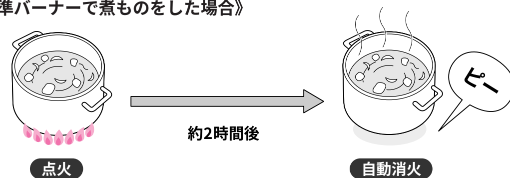


こんろバーナー

■消し忘れタイマー（『ピー』と火力表示ランプ（左端）点滅でお知らせします。）

- 点火後、約2時間経過すると自動的にガスを止め、消火します。
※高温状態で温度変化のないときは約30分

《例：標準バーナーで煮ものをした場合》



■焦げつき自動消火（『ピーピーピー』と火力表示ランプ（左端）点滅と操作部表示“02”点滅でお知らせします。）

- 焦げつきや空だきの場合自動的にガスを止め、消火します。

- 焦げつき消火時の焦げの程度は鍋の材質・火力・内容物の種類によって異なります。
- 弱火から強火に切り替えた場合にセンサーがはたらいて自動消火することがあります。
再度点火すると正常に作動します。

※センサー切モードに設定している間は、この機能ははたらきません。(10ページ参照)

こんろ使用中に自動消火した場合、必ず点火／消火ボタンを押し、止の位置に戻してください。

こんろバーナー

■天ぷら油過熱防止（『ピーピーピー』と火力表示ランプ（左端）点滅と操作部表示“02”点滅でお知らせします。）

- 約250℃で弱火となりますが、それ以上に温度が高くなると、自動的にガスを止め、消火します。
※鍋の種類や油の量によって自動消火したときの油の温度は異なります。

⚠警告
- 揚げもの調理するときは200mL（コップ1杯）以上の油で使用する。
※油が少なすぎると、機能が正しくはたらかず、発火する場合があります。

⚠注意
- 天ぷら油過熱防止装置がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため注意する。

※センサー切モードに設定している間は、この機能ははたらきません。(10ページ参照)

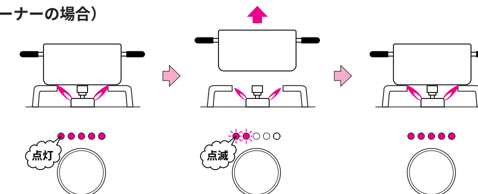
右・左こんろバーナー

■鍋なし検知（右・左こんろバーナーのみ）

- 鍋を置かなかったり、調理途中（着火中）に鍋を上げたりした場合は、鍋なし検知機能がはたらきます。

点 火 前	●鍋を置かなかった場合は、点火することができません。(『ピピピッ』と火力表示ランプの点滅でお知らせします。)
調理途中	●鍋を上げると、火力2に変わります。(弱火および火力2のときは変わりません。) 鍋を元に戻すと火力も元に戻ります。

（例：標準バーナーの場合）



⚠注意
- 調理途中、鍋を上げたあとに鍋を元に戻すと、鍋なし検知がはたらき、火力は元に戻ります。(例：弱火→強火)
やけどのおそれがあるため、バーナー付近には顔や手などを近づけないようにしてください。

- 点火後に、鍋を上げるなどした状態が約1分間続くと自動消火し、『ピーピーピー』と火力表示ランプの点滅でお知らせします。(鍋を上げた状態が約30秒間続いたときも、『ピピピッ』でお知らせします。)

※センサー切モードに設定している間は、この機能ははたらきません。(10ページ参照)

こんな調理はセンサー切モードを使用してください。(10ページ参照)

- 下記のような調理は、左右こんろを“センサー切モード”に設定してください。
連続使用可能時間は約1時間です。(※高温状態で温度変化のないときは30分)
・あぶりもの料理や、いりもの料理（ごま・大豆など）のように高温を必要とする調理。
・ひんぱんに鍋の持ち上げを必要とする調理。
・鍋底のへこみが4mmより大きな鍋を使用する場合。
- センサー切モードに設定している間は安全装置ははたらきません。注意して使用してください。

※センサーの故障を防止するために、センサーの温度が上がりすぎると自動的に火力を調節したり、ガスを止め、消火したりすることがあります。

こんろ使用中に自動消火した場合、必ず点火／消火ボタンを押し、止の位置に戻してください。

安全機能・温度センサーについて

安全機能について

※安全装置が作動すると音声でお知らせします。(52ページ参照)
※安全機能がはたらいたときは、49ページを参照してください。

グリルバーナー

▣グリル異常過熱防止センサー

『ピーピーピー』と燃焼ランプ点滅と操作部表示“ 02 ”点滅でお知らせします。

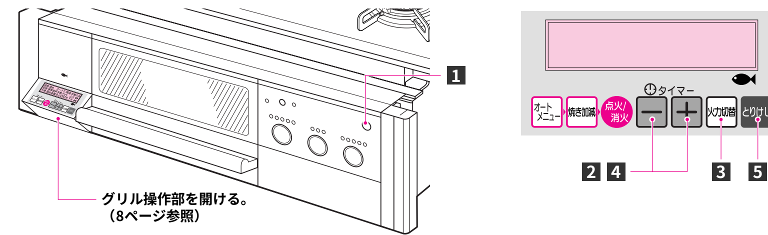
グリル庫内や受け皿の温度が使用中異常に高くなったときや、連続で使用する場合などで温度が高い場合、安全のためガスを止め自動消火したり、点火後すぐに消火したりします。

- 次のようなときにグリル異常過熱防止センサーがはたらいて自動的に消火したり、魚が焼ける前に消火したり、連続使用をすることができません。
  - ・空焼きなどで長時間使用した場合。
  - ・予熱しすぎた場合。
  - ・連続で長時間使用した場合。
  - ・魚などが庫内で燃えた場合。
  - ・グリル受け皿の温度が異常に高くなった場合。
- グリル異常過熱防止センサーがはたらいた場合
  - ・グリル庫内の温度がある程度下がるまで再使用できない場合がありますので、しばらく(約3分程度)待ってから点火操作をしてください。

⚠注意

- グリル異常過熱防止センサーがはたらいたときは、グリル受け皿やグリルとびらガラスの温度が相当高くなっているため注意する。
  やけどやけがの原因になります。

各設定を変更する



- 下記のような設定の変更ができます。

オートパワーオフ(省電力)モード	使用していないときに電源が自動的に切れる時間を変更する。
音量モード	音声報知の音量を変更する。
音声モード	音声報知のモードを変更する。(52ページ参照)

※設定した内容は、電源を切っても記憶されます。

1 電源スイッチを「入」にする

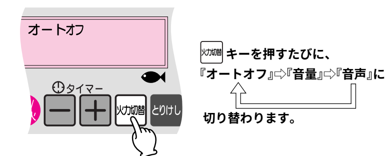
- 『ピッ』と音がするまで押してください。(約0.3秒)
- 電源ランプが点灯します。

2 グリルタイマーの －＋ キーを同時に3秒間以上押す

※電源「入」から10秒経過すると設定できません。

3 設定モードを選ぶ

- 火力切替キーを押し、モードを変更する。



4 グリルタイマーの －＋ キーを押し、お好みに設定する

オートパワーオフ・時間	1～30分まで1分単位… 初期値3分			
音量モード	表示	1	2	3
	音の大きさ	小	中	大
音声ガイド	表示	1	2	3
	設定モード	なし	標準	親切

※ ▭ 部分は初期値です。

5 とりけしキーを押す

- とりけしキーを押すと、『ピー』が鳴り、設定を受け、表示が消灯します。

点検・お手入れ

■機器のガス栓を閉じ機器が冷えてから行ってください。
■けがをしないよう手袋などをして行ってください。

点　　検

各部品の取り付けは？

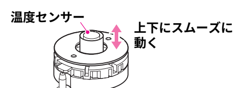
● バーナーキャップ・ごとく・グリル排気口カバーなど正しく取り付けられていますか？

正しく取り付けてください。

☞ 42 ～ 43

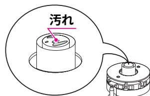
温度センサー・点火プラグ・立消え安全装置は？

● センサーは軽い力で、上下にスムーズに動きますか？



※煮こぼれの付着などで動かなくなる場合があります。
動かない場合は点検が必要です。お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスに連絡してください。

● センサー頭部に汚れや、キズがありませんか？



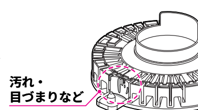
● 点火プラグ・立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついていませんか？

お手入れのしかたを参照してください。

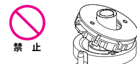
☞ 42

バーナーキャップは？

● 炎口が目づまりしていませんか？
※このイラストはバーナーキャップの下面です。



● 傾いたり浮いたりしていませんか？

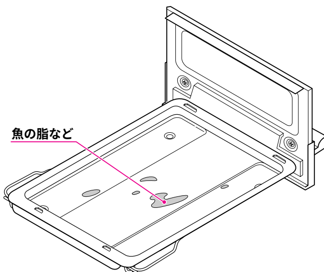


お手入れのしかたを参照してください。

☞ 42

グリル受け皿は？

● 魚の脂などたまっていませんか？



お手入れのしかたを参照してください。

☞ 45

お 手 入 れ （点検・お手入れ後のセット方法）

※使用ごとにお手入れしてください。汚れたままにしておきますと、汚れが落ちにくくなります。

⚠注意

● お手入れは手袋をはめて行う。
はめないと機器の角などでけがをするおそれがあります。



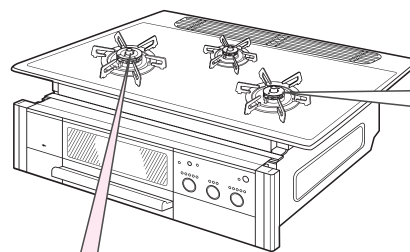
● バーナーキャップ水洗い後は、よく水気を切る。
水分が残ったままセットすると、点火不良や不完全燃焼になります。

必ず守る

お願い

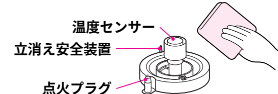
● シンナー・ベンジン・アルカリ性洗剤・研磨剤入り洗剤・金属たわしなどは塗装の変質、はがれの原因となりますので使用しないでください。





温度センサー・点火プラグ・立消え安全装置

● 煮こぼれなどの汚れを布でふき取る。
（洗剤などは使用しない。）



お願い

● 汚れをふき取る際、強い力を加え、傾けないようにしてください。
故障の原因となります。

機器表面・操作部

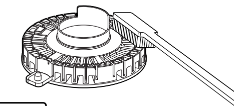
● 乾いた布でよくふく。

汚れが落ちにくいときは中性洗剤を含ませた布でふき取ってください。その後、乾いた布で水気をふき取ってください。

※グリルとびら取っ手には特殊塗装を施していますが、万一表面の塗装がはがれても使用上問題はありません。

バーナーキャップ

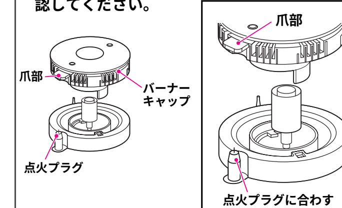
● 表面はスポンジと洗剤で丸洗いし、目詰まりしていたらバーナーキャップを取りはずして裏面から歯ブラシを使って洗う。その後、乾いた布で水気をふき取ってください。
● 煮こぼれしたときは必ずお手入れしてください。



お願い

● 強くこすったり、当てたりしない。
傷、ゆがみ、変色・はく離の原因となります。

● バーナーキャップの取り付けかた
図のようにバーナーキャップの爪部が点火プラグの真上にくるように合わせ、バーナーキャップをセットしてください。バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないかを確認してください。



お願い

● バーナーキャップを正しく取り付ける。
バーナーキャップを正しくセットしなかった場合、点火しなかったり炎が不均一になり、異常燃焼や部品が焼損、変形するおそれがあります。

■機器のガス栓を閉じ機器が冷えてから行ってください。
■けがをしないよう手袋などをして行ってください。

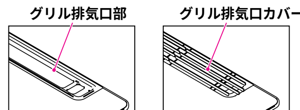
お 手 入 れ （点検・お手入れ後のセット方法）

グリル排気口カバー

● 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。

汚れが落ちにくいときは台所用中性洗剤で丸洗いした後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。

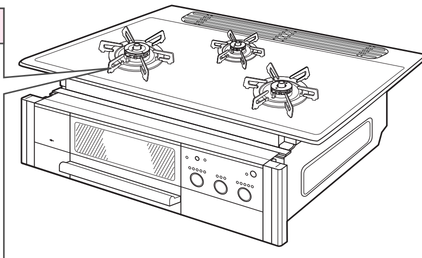
● お手入れ後のセット方法
グリル排気口カバーはグリル排気口部に取り付けてください。



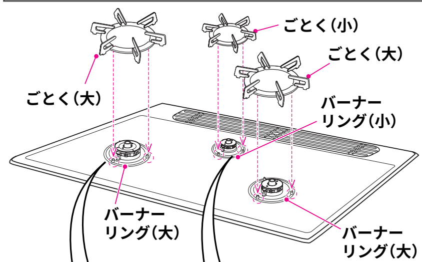
ごとく

● 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。

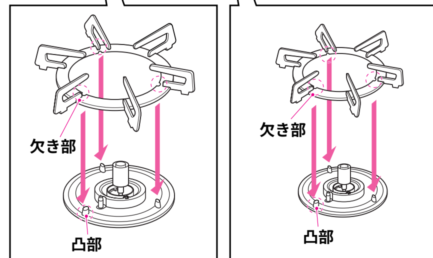
汚れが落ちにくいときはスポンジやナイロンたわしに台所用中性洗剤をつけて洗った後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。



▣お手入れ後のセット方法
バーナーキャップを正しくセットした後、ごとくを取り付けてください。
※ごとくの下部にある欠き部をバーナーリングの凸部(3ヶ所)に合わせるように取り付け、ごとくの傾きがないことを確認してください。



⚠注意
● ごとくの欠き部を、必ずバーナーリングの凸部に合わせる。
合わせないとごとくが傾き、鍋の転倒や、不完全燃焼のおそれがあります。



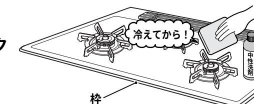
お 手 入 れ （点検・お手入れ後のセット方法）

トッププレート（トッププレート枠含む）

● トッププレートが十分冷えてから、お手入れを行ってください。
● 表面が汚れたらそのつど、台所用中性洗剤や水を含ませたスポンジや布などのやわらかい物でふき取ったあと、乾いた布で再度ふき取ってください。
※表面についた煮こぼれなどの汚れをそのままにしておくと、こびりついて取れなくなります。
ご使用のたびにこまめにおふき取りください。
とくに、砂糖などを含んだ濃い汁はすぐにふき取ってください。焼きついて掃除が困難になります。

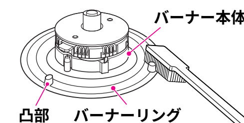
● ガラス面の汚れのひどいときやこびりついた汚れはクリームクレンザーをラップにつけてふき取ってください。ただし、ガラス表面の模様が薄くなったり、光沢がなくなることがありますので、クリームクレンザーは常用しないでください。

※ふき取りの際は、バーナーリングやバーナー本体に、クリームクレンザーがかからないように気をつけてください。
色が薄くなったり、光沢が変わることがあります。

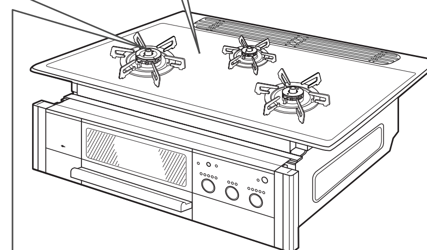


バーナーリング・バーナー本体

● 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。



※凸部の角などは、歯ブラシなどでお手入れしてください。



お願い
● 金属たわしや先の鋭いものは、トッププレートおよびバーナーリング・バーナー本体に傷をつけるので、使用しないでください。
● 漂白剤、強アルカリ洗剤、クレンザーを使用すると、バーナーリング、バーナー本体やトッププレート枠の色が薄くなったり、光沢が変わることがありますので、使用しないでください。
色ムラの原因になります。
● トッププレートはグリル排気口部分にネジで固定されています。
修理技術者以外の人は取りはずさないでください。



3 点検・お手入れ

■機器のガス栓を閉じ機器が冷えてから行ってください。
■けがをしないよう手袋などをして行ってください。

お 手 入 れ （点検・お手入れ後のセット方法）

グリル部（グリル受け皿、グリル焼網、グリルとびら）

▣グリル受け皿
- フッ素樹脂加工仕上げになっています。
- 使用の都度、スポンジや布などのやわらかいもので軽くふき取ってください。汚れが簡単に落ちない場合は、台所用中性洗剤や水で汚れた部分を湿らせ、しばらくしてからスポンジや布などでふき取ってください。
  汚れたまま放置したり、使用するとシミやフッ素のはく離の原因となります。

▣グリル焼網
- フッ素樹脂加工仕上げになっています。
- 使用の都度、スポンジと台所用中性洗剤で丸洗いする。（ナイロンたわしや硬いものでこすると塗装がはがれます。）その後、乾いた布で水気をふき取ってください。

※焼網は、取り替え可能な交換部品です。長期間使用しているうちに、魚がくっつきやすくなったり、塗装がはがれることがあります。取替用部品として用意しております。

▣グリルとびら
- グリルとびら取っ手は塗装加工してありますので、スポンジや布などのやわらかいもので軽くふき取ってください。また、表面に化粧板を貼り付けていますので、水の中につけ置かないでください。はく離の原因になります。
- グリルとびらガラスは使用の都度、スポンジと台所用中性洗剤でお手入れしてください。

グリル受け皿の取り出しかたと取り付けかた

- グリルとびらを水平に手前に引き出すと止まります。

グリルとびらを全開近くまで引き出すと、グリルとびら全体が下がりますので、手を離すときは注意してください。

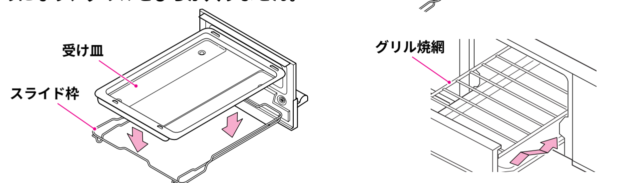
▣取り出しかた
- グリルとびらを水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出し、少し持ち上げて、再度引き出してください。

※グリル使用直後はグリルとびらやグリル受け皿、焼網が熱くなっていますので注意してください。
※受け皿にたまった魚の脂などをこぼさないよう注意してください。
※グリル受け皿を取りはずすときは、必ず両手で行ってください。

▣取り付けかた
- グリルとびらのスライド枠をグリル庫内の左右下部にある溝にのせ、グリルとびらを少し持ち上げた状態で庫内に入れた後、とびらが完全に閉まるまできっちりと入れてください。

※スライド枠の間に受け皿が取り付けられていないと、受け皿が斜めになり、グリルとびらが入りません。

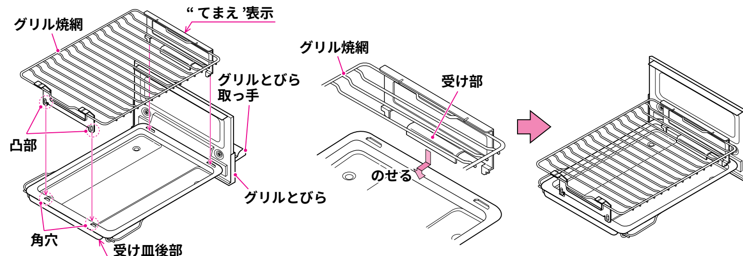
溝
溝にのせる
スライド枠
拡大図



お 手 入 れ （点検・お手入れ後のセット方法）

グリル焼網の取り付けかた

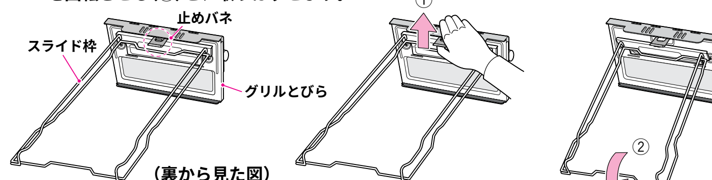
●“てまえ”と表示している方をグリルとびら側にし、受け皿の後部にある角穴に焼網後部の凸部を差し込み、手前側の受け部を受け皿の上にのせてください。
※焼網は前と後がありますので注意してください。



グリルとびらの取りはずしかたと取り付けかた

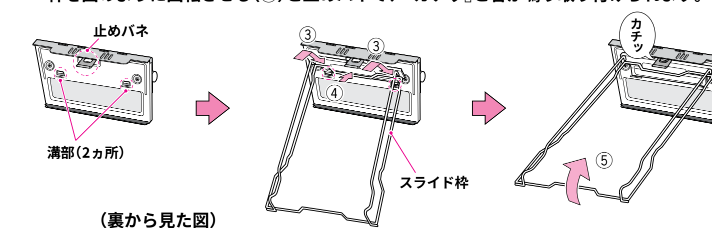
※上下逆さまから見た図で説明しています。

▣グリルとびらの取りはずしかた
- スライド枠（線材）とグリルとびらを固定している止めバネを図の方向（①）に上げ、スライド枠を回転させる（②）と、取りはずせます。



（裏から見た図）

▣グリルとびらの取り付けかた
- グリルとびらの溝部（2ヵ所）にスライド枠を差し込み（③）、止めバネにそわせ（④）、スライド枠を図のように回転させる（⑤）と止めバネで、『カチッ』と音が鳴り取り付けられます。



（裏から見た図）

3 点検・お手入れ、他

故障かな？と思ったら

● 故障かな？と思ったらただちに使うのをやめてください。
● 故障かな？と思ってもよく調べると故障でない場合があります。
　まず、次のことをお調べください。

こんなとき	原　　因	参照ページ
点火しない。 点火しにくい。 火が消える。	● 機器のガス栓が全開になっていますか？ ● バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？ ● バーナーキャップの炎口がつまっていませんか？ ● 点火プラグ・バーナー（立消え安全装置）が汚れたり、ぬれたりしていませんか？ ● グリル異常過熱防止センサーがはたらいていませんか？ （連続焼きなどで庫内温度が高くなっていませんか？） ● 電源ランプが消灯していませんか？ （オートパワーオフ機能が作動していませんか？） ● コンロ微調節スイッチの横のロックランプが点灯（赤色）していませんか？ （ロック機能が作動していませんか？） ● 鍋をのせていますか？ ● 鍋底のへこみが4mmより大きな鍋を使用していませんか？（右・左バーナーのみ）	15 41 41・42 37 39 15 8・15 38 38
ガスのにおいがする。 いやなにおいがする。	ただちに使うのをやめ、機器のガス栓を閉じてから原因を調べてください。 ⚠警告 ● 周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などがありませんか？ 火災のおそれがあります。 ● 煮こぼれや風などで火が消えていませんか？	 3 37
消火しやすい。 使用中火が消える。	● バーナー（立消え安全装置）に風が当たっていませんか？ ● 煮こぼれがバーナー（立消え安全装置）にかかっていませんか？ ● 立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついていませんか？ ● 弱火の状態で機器下のキャビネットとびらを開閉していませんか？ ● 鍋をはずしていませんか？	37 37 37 12 38
	● 鍋が焦げたり、油の温度が高くなっていませんか？ ● 温度センサーが汚れていませんか？ ● 鍋を正しくのせていますか？ ● 火をつけてから約2時間（高温で30分）以上たっていませんか？ ● 鍋底が凸凹していませんか？ ● センサー切モードに設定してから約1時間（高温で30分）以上たっていませんか？	37・38 13・42 13 37 13・38 38
	<グリルバーナー側> ● グリルタイマーを適正時間にセットしていますか？ ● 焼きすぎたりしていませんか？	 30〜32 30〜32
黄炎で燃える。 炎が安定しない。 異常音をたてて燃える。	● バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？ ● バーナーキャップ炎口がつまっていませんか？	41 41・42
温調操作部のスイッチ（キー）を受け付けない。	● 点火／消火ボタンが「開」の状態になっていませんか？	20・22・26・37・38
点火すると前面より風が出る。	● 機器内（天板表示部）の冷却用として、機器を使用する（点火する）とファンが作動し、風が出てきますが異常ではありません。	−
機器の中が赤く見える。	● 室内灯などの光がガラスを透過したときの色です。異常ではありません。	−
天板火力表示ランプが消える。	● 天板火力表示ランプの故障を防止するために、表示部内の温度センサーが上がりすぎると自動的に消灯したり、ガスを止め消火したりすることがあります。異常ではありません。温度が下がると元に戻ります。（点灯します。）	−

■次のような現象は故障ではありません

	現　象	理　由
全体	● パチパチとすべての点火装置で音がする。	● 1カ所の点火操作ですべての装置が「パチパチ」とスパークします。
全体	● 点火後や消火後にキシミ音がでる。	● 加熱や冷却される際に金属が膨張・収縮して起こる音です。
全体	● こんろとグリルを同時に使うと炎が赤色になる。	● 焼き物の塩分（塩化ナトリウム）や水中に溶解しているカルシウムによるものです。
全体	● 消火時「ポン」と音がする。	● 火が消えたときの音で異常ではありません。
全体	● 消火しても数秒間火が残り、すぐに消火しない。	● バーナー内部に残ったガスが燃焼しているため で異常ではありません。
全体	● 複数のバーナーを連続や同時に操作すると、操作された順番と動作する順番が異なる。	● 機器側で設定しています。異常ではありません。
全体	● こんろグリル使用中に『カチッ』と音が鳴る。	● 機器の作動音で、異常ではありません。
全体	● 点火後、グリル扉の上から風が出てくる。また、煙やにおいが出る。	● 機器内の冷却用として、ファンが作動しています。異常ではありません。煙やにおいが出る場合は、グリルの空焼きを再度行ってください。（29ページ参照）
こんろ部	● こんろ燃焼時に点火部でポッポッと音がする。	● 火力によってはバーナー内部で音が鳴る場合がありますが異常ではありません。
こんろ部	● 大火になるとき一瞬炎が大きくなる。	● バーナー内のガスが一度に出されるためで異常ではありません。
こんろ部	● バーナーキャップが変色する。ごとくの先端が変色したり、凹凸状になる。	● こんろ部を使用すると、バーナーキャップのホーロー部分やごとくのつめの先端が過熱され、ホーローが変色したり、はがれて凹凸状になりますが異常ではありません。
こんろ部	● こんろの点火／消火ボタンを急操作すると点火しない。	● 安全のため、点火を受け付けないことがありますが異常ではありません。ゆっくり操作してください。
こんろ部	● こんろの火力調節を急操作で行うと、火力が変わらなかったり、ほしい火力にならない。	● 急操作を受け付けないことがありますが異常ではありません。ゆっくり操作してください。
こんろ部	● コンロ微調節スイッチを押して火力調節しても、火力が切り替わらない。	● 火力の変化が小さい（変化しない）所がありますが火力が変化する位置まで回してください。
こんろ部	● 鍋をはずして、再度のせたときに、火力の戻りが遅い。火力が元に戻らない。	● 安全のため、火力を段階的に戻しています。また、火力の復帰中（元に戻しているとき）に鍋なし検知がはたらくと、元の火力に戻らないときがありますので、お好みの火力に調整してください。
こんろ部	● 鍋をごとくの上に長時間おいておくと、点火しない。	● 安全のため、センサーチェックを行っており、使用できなくなります。長時間（約4日以上）鍋をおかないか、ときどき鍋をおろしてください。
こんろ部	● 鍋などがごとくの上にない状態で点火したあと、しばらくすると火力が変わったり消火したりする。	● 安全装置の作動により、火力を調整したり消火したりしますが、異常ではありません。鍋などをごとくの上に置いて使用してください。
グリル部	● はじめてグリルを使用するとき、煙やにおいが出る。	● 部品についている油が焼けるためです。空焼きをしてください。（29ページ参照）
グリル部	● グリル使用中に魚の脂のパチパチはねる音がする。	● 魚に含まれている水分が脂と接触して蒸発する音で異常ではありません。
グリル部	● グリル点火操作時に点火不良が続き、グリルの点火操作を受け付けない。	● 安全装置の作動により、しばらくの間（約10秒間）使用できなくなりますが、異常ではありません。

● 以上のことをお調べになっても、なお異常のあるときやおわかりにならないときには、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）に連絡してください。不完全な処置や異常がある状態で使い続けますと事故のもとになります。

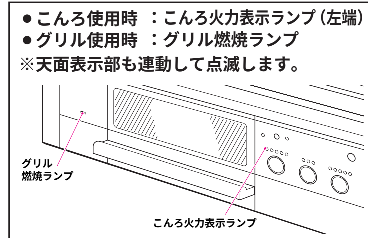
故障かな？と思ったら

お知らせ表示

● 機器の安全装置がはたらいたり、使用方法の不具合があった場合、自動的に消火すると同時に音声やブザーが鳴り、ランプおよびタイマー表示部の数字が点滅してお知らせします。（一部はランプ点滅のみ）

ランプが点滅する所

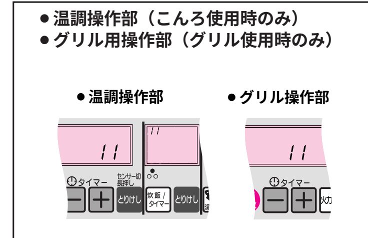
● こんろ使用時　：こんろ火力表示ランプ（左端）
● グリル使用時　：グリル燃焼ランプ
※天面表示部も連動して点滅します。



操作部表示

● 温調操作部（こんろ使用時のみ）
● グリル用操作部（グリル使用時のみ）

● 温調操作部　● グリル操作部



お知らせ表示 ランプ	お知らせ表示 タイマー表示部	部　位	原　因	処置方法
	00 点滅	こんろ	タイマー設定時間が終了したとき	【こんろ】点火／消火ボタンを 止の状態 に戻す。続けてお使いになるときは、再び点火してください。 【グリル】続けてお使いになるときは、しばらく（約3分程度）待ってから再び点火してください。
	00 点滅	グリル	タイマー設定時間が終了したとき	
点滅	02 点滅	こんろ	焦げつきや異常高温になったとき	
点滅	02 点滅	グリル	グリル異常過熱防止センサー作動（魚など入れずに空焼きした場合や時間を忘れて焼きすぎた場合）	
点滅	11 点滅	こんろ	バーナー不着火（点火に失敗したとき）	
点滅	11 点滅	グリル		
点滅	12 点滅	こんろ	バーナー途中消火（煮こぼれや風などで消火したとき）	
点滅	12 点滅	グリル		
点滅		こんろ	こんろの消し忘れタイマー作動	
点滅		右・左こんろ	鍋なし検知タイマー作動	
点滅		右・左こんろ	鍋なし検知センサーチェック作動	鍋を置いてください。続けてお使いになるときは、再度鍋をのせて点火してください。

上記以外、「20」「23」「24」「31」「32」「51」「62」「66」「70」「71」「72」「73」「76」の表示が出た場合。

➡ 点検が必要です。こんろは、点火／消火ボタンを 止の状態 に戻し、電源スイッチを「切」とし、お買い求めの販売点または、もよりの大阪ガスに連絡してください。

アフターサービス

アフターサービス

サービスのお申し込み

● 47〜49ページの「故障かな？と思ったら」を見て、もう一度確認してください。
● 確認のうえ、それでも不都合な場合あるいは、ご不明な場合はご自分で修理しないでお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）に連絡してください。
なお、連絡されるときは、下記のことをお知らせください。

1．品名：　ガスビルトインコンロ
2．大阪ガス商品コード：
温調操作パネルの裏に貼付してあります。

例
H　N
（N）110-H800（U）
大阪ガス株式会社

3．故障または異常の内容
（できるだけ詳しく）
4．ご住所・お名前・電話番号・道順
（できるだけ詳しく）

転居される場合

ガスには都市ガス（数種類）およびＬＰガスの区分があります。

● ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類をご確認のうえ、お買い求めの販売店または、転居先のガス事業者に連絡してください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
● ガスの種類によっては調整・改造できない場合もあります。

保証・補修について

● 保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
● 無料修理期間経過後の修理については、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）に相談してください。
修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。
この製品の修理用性能部品《機能を維持するための必要な部品（交換部品を含む）》の保有期限は、製造打ち切り後6年間です。但し、保有期間経過後であっても修理用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

交換部品（お客さまにて取り替え可能な部品）

● 下記の部品（有償）は、お客さまご自身にてお取り替えしていただくことができます。
お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）にお問い合わせください。
いたんできたら、早めに交換してください。

交換部品	形　状	現金標準価格：税込	部品コード
ごとく（大）（チャオ・標準バーナー用）		￥1,575（本体価格 ￥1,500）	1110H7010002
ごとく（小）		￥1,260（本体価格 ￥1,200）	1110H7010003
バーナーキャップ／L（チャオ）		￥2,100（本体価格 ￥2,000）	1110H8010131
バーナーキャップ／M（標準）		￥1,575（本体価格 ￥1,500）	1110H7010101
バーナーキャップ／S（小）		￥1,050（本体価格 ￥1,000）	1110H8010151
グリル焼網		￥2,625（本体価格 ￥2,500）	111050410083
グリル受け皿		￥4,725（本体価格 ￥4,500）	1110H7010084
グリル排気口カバー		￥1,575（本体価格 ￥1,500）	1110H8010001

（2004年10月現在の価格です。価格・仕様は、変更される場合があります。あらかじめご了承ください。）

3 点検・お手入れ、他
仕様

仕　様

品　　名		ガスビルトインコンロ			
商品コード		110-H800型	110-H802型	110-H801型	110-H803型
前面パネル仕様		ステンレス		ステンレス	
トッププレート仕様		ブラック	ダークブルー	ブラック	ダークブルー
型式名		C3WB4PJTLG		C3WB4PJTRG	
点火方式		連続スパーク点火方式			
電気関係	電源	AC100V（50／60Hz）			
	消費電力（50/60Hz）	4.6W			
	待機消費電力	電源スイッチ　「入」：1.0W　　「切」：0.5W			
安全装置		・立消え安全装置 ・電源オートパワーオフ機能 ・ロック機能 ・音声お知らせ機能　（全バーナー） ・鍋なし検知機能　（チャオ・標準バーナー） ・天ぷら油過熱防止機能 ・焦げつき自動消火機能 ・こんろ消し忘れタイマー（約2時間、約30分）　（こんろバーナー） ・グリルタイマー（最大設定時間15分） ・グリル異常過熱防止センサー　（グリルバーナー）			
付属品		・取扱説明書・保証書・工事説明書 ・クッキングブック・お問い合わせ先一覧表			
外形寸法		高さ264mm×幅598mm（トッププレートは738mm）×奥行494mm			
質量		25kg			

使用ガス 使用ガスグループ		1時間当たりのガス消費量kW 個別ガス消費量 チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル	全点火時ガス消費量	ガス接続
都市ガス用	13A	4.20 {3,610kcal/h}	2.97 {2,550kcal/h}	1.28 {1,100kcal/h}	2.33 {2,000kcal/h}	9.88 {8,500kcal/h}	Rc1/2（メネジ） R1/2（オネジ）
	12A	3.90 {3,350kcal/h}	2.79 {2,400kcal/h}	1.20 {1,030kcal/h}	2.17 {1,860kcal/h}	9.20 {7,910kcal/h}	
LPガス用		4.20 {0.301kg/h}	2.97 {0.213kg/h}	1.28 {0.092kg/h}	2.52 {0.180kg/h}	9.88 {0.708kg/h}	

◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますがご了承ください。

3 点検・お手入れ、他
音声報知一覧表

- 音声の『標準モード』・『親切モード』・『音声なし』の切り替えは、40ページを参照してください。
- 下表の音声の表記は標準的な操作時の一例です。下表以外の音声報知もあります。
- こんろ使用時は、操作されたこんろを報知します。（例：右こんろ点火時『右こんろ点火します』）

		報知要因	親切モード	標準モード
前面パネル操作		電源ボタンON	『電源が入りました』	ー
		電源ボタンOFF	『電源を切りました』	ー
		※オートパワーOFF作動時	『電源を切ります』	ー
		操作ロック設定時	『操作ロックしました』	ー
		操作ロック解除時	『操作ロックを解除しました』	ー
点消火ボタン操作	センサー設定時	こんろ点火時　鍋ありの場合	『点火します』	ー
		こんろ点火時　鍋なしの場合	『鍋を置いてください』	『鍋を置いてください』
		こんろ点火時	『点火します』	ー
		こんろ消火時	『消火します』	ー
こんろ液晶パネル操作	センサー切モード	センサー切りモード解除時	『センサーを設定しました』	『センサーを設定しました』
		センサー切りモード設定時	『センサーを解除しました』	『センサーを解除しました』
		センサー切りモード終了30秒前	『まもなく終了します』	『まもなく終了します』
		センサー切りモード終了時	『終了しました』	『終了しました』
	揚げものモード	揚げもの温度設定時	『揚げもの温度を設定しました』	ー
		揚げもの設定温度到達時	『設定温度になりました』	ー
	タイマーモード（左右こんろタイマー）	タイマー時間設定時	『タイマーを設定しました』	ー
		タイマー終了30秒前	『タイマーをまもなく終了します』	『タイマーをまもなく終了します』
		タイマー終了時	『タイマーを終了しました』	『タイマーを終了しました』
	湯わかしモード	湯わかし設定時	『湯わかしを設定しました』	ー
		湯わかし終了時	『湯わかしを終了しました』	『湯わかしを終了しました』
	湯わかし保温モード	湯わかし保温設定時	『湯わかし保温を設定しました』	ー
		湯わかし保温　保温終了30秒前	『湯わかし保温をまもなく終了します』	『湯わかし保温をまもなく終了します』
		湯わかし保温　保温終了時	『湯わかし保温を終了しました』	『湯わかし保温を終了しました』
	ごはんモード	炊飯（ごはん）設定時	『ごはんを設定しました』	ー
		むらし開始時	『むらし中です』	『むらし中です』
		むらし終了30秒前	『炊飯をまもなく終了します』	『炊飯をまもなく終了します』
		むらし終了（ごはん終了）	『ごはんが炊けました』	『ごはんが炊けました』
	おかゆモード	炊飯（おかゆ）設定時	『おかゆを設定しました』	ー
		おかゆ終了30秒前	『炊飯をまもなく終了します』	『炊飯をまもなく終了します』
		おかゆ終了	『おかゆが炊けました』	『おかゆが炊けました』
	タイマーモード（後こんろタイマー）	タイマー設定時	『タイマーを設定しました』	ー
		タイマー終了30秒前	『タイマーをまもなく終了します』	『タイマーをまもなく終了します』
		タイマー終了時	『タイマーを終了しました』	『タイマーを終了しました』
グリル液晶パネル操作	グリル手動調理モード（マニュアルモード）	グリル点火時	『グリル点火します』	ー
		火力変更時	『グリル火力変更しました』	ー
		グリルタイマー変更時	『グリルタイマーを設定しました』	ー
		タイマー終了30秒前	『グリルまもなく終了します』	『グリルまもなく終了します』
		タイマー終了	『グリル終了しました』	『グリル終了しました』
	グリル自動調理モード（オートモード）	『オートメニュー』『焼き加減』設定時	『XXX　YYY（※1）を設定しました』	ー
		オート調理設定時間終了30秒前	『グリルまもなく終了します』	『グリルまもなく終了します』
		オート調理設定時間終了	『グリル終了しました』	『グリル終了しました』
その他	安全装置作動	安全装置作動	『安全装置がはたらきました』	『安全装置がはたらきました』
	故障発生	全バーナー停止	『故障が発生しています』	『故障が発生しています』
		該当バーナーのみ停止	『故障が発生しています』	『故障が発生しています』
		ガス元栓を閉じる必要がある場合	『ガスの元栓を閉じてください』	『ガスの元栓を閉じてください』

- 初期設定は『標準モード』に設定されています。

※1：XXX（選択した『オートメニュー』）、YYY（選択した『焼き加減』）



3 メ　モ